GRIGLIA CERAMICA GAS
GAS CHARGRILL
GAS-BRATPLATTE MIT KERAMIKEINSÄTZEN
GRILLADE GAZ À PIERRES CÉRAMIQUES
PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA

08WGRGV

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

Italiano **IT**

English **GB**

Deutsch **DE**

Français **FR**

Español **ES**



Ed. 0 03/2007

3093540

C139617200.fm

INDICE

rif. *capitoli* *pag.*

1ª PARTE

1 INFORMAZIONI GENERALI 2
2 INFORMAZIONI TECNICHE 4
3 SICUREZZA 6
4 USO E FUNZIONAMENTO 7
5 MANUTENZIONI 9
6 GUASTI 13

2ª PARTE

7 MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 14
8 REGOLAZIONI 20
9 SOSTITUZIONE PARTI 21
ALLEGATI .... I÷V

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento bruciatore, 8
Accessori a richiesta, 6
Accessori, dotazione, 5
Accessori, installazione, 16
Allacciamento elettrico, 18
Allacciamento gas, 18
Apparecchiatura e costruttore, identificazione, 3
Apparecchiatura, collaudo, 20
Apparecchiatura, descrizione generale, 4
Apparecchiatura, dismissione, 22
Apparecchiatura, inattività prolungata, 8
Apparecchiatura, installazione, 15
Apparecchiatura, pulizia, 9
Apparecchiature in batteria, montaggio, 17
Assistenza, modalità di richiesta, 3

B Bruciatore, accensione e spegnimento, 8
Bruciatore, pulizia, 11
Bruciatore, sostituzione ugello, 22

C Collaudo apparecchiatura, 20
Comandi, descrizione, 7
Consigli per l'uso, 8
Controllo pressione gas, 12
Costruttore e apparecchiatura, identificazione, 3

D Dati tecnici, 4
Descrizione comandi, 7
Descrizione generale a pparecchiatura, 4
Disimballo e imballo, 14
Dismissione apparecchiatura, 22
Dispositivi di sicurezza, 4
Dotazione accessori, 5

E Elettrico, allacciamento, 18

G Griglia, pulizia, 10
Guasti, ricerca, 13

I Identificazione costruttore e apparecchiatura, 3
Imballo e disimballo, 14
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 8
Ingrassaggio rubinetto gas, 21
Installazione accessori, 16
Installazione apparecchiatura, 15
Installazione e movimentazione, raccomandazioni per la, 14

L Livellamento, 16

M Manutenzione, raccomandazioni per la, 9
Modalità di richiesta assistenza, 3
Montaggio apparecchiature in batteria, 17
Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 14
Movimentazione e sollevamento, 15

N Norme per la sicurezza, 6

P Pressione gas, controllo, 12
Pulizia apparecchiatura, 9
Pulizia bruciatore, 11
Pulizia griglia, 10

R Raccomandazioni per il lettore, 2
Raccomandazioni per l'uso, 7
Raccomandazioni per la manutenzione, 9
Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 14
Raccomandazioni per la s ostituzione parti, 21
Raccomandazioni per le regolazioni, 20
Regolazione minimo rubinetto valvolato gas, 20
Regolazioni, raccomandazioni per le, 20
Ricerca guasti, 13
Rubinetto gas, ingrassaggio, 21
Rubinetto valvolato gas, regolazione minimo, 20

S Scopo del manuale, 2
Segnali di sicurezza e informazione, 5
Sicurezza e informazione, segnali di, 5
Sicurezza, dispositivi di, 4
Sicurezza, norme per la, 6
Sollevamento e movimentazione, 15
Sostituzione parti, raccomandazioni per la, 21
Sostituzione ugello bruciatore, 22
Sostituzione ugello spia pilota, 22
Spegnimento e accensione bruciatore, 8
Spia pilota, sostituzione ugello, 22

T Trasformazione alimentazione, 19
Trasporto, 14

U Ugello bruciatore, sostituzione, 22
Ugello spia pilota, sostituzione, 22
Uso, consigli per, 8
Uso, raccomandazioni per, 7

V Ventilazione locale, 16

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.

1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.
Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.
Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.
Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Importante

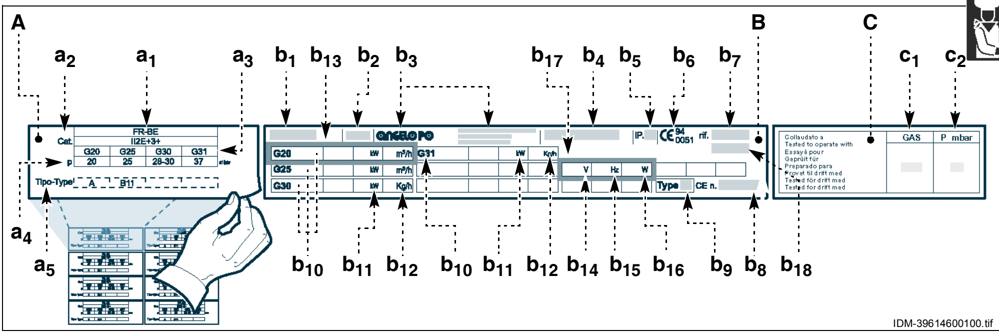
Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Targa complementare
a_1) Paese di utilizzo
a_2) Categoria apparecchiatura
a_3) Tipo di gas
a_4) Pressione gas
a_5) Tipo di scarico fumi
B) Targa di identificazione
b_1) Modello apparecchiatura
b_2) Tipo di personalizzazione
b_3) Identificazione costruttore
b_4) Numero di matricola
b_5) Indice di protezione
b_6) Marcatura CE di conformità
b_7) Norma di riferimento
b_8) Numero certificato CE
b_9) Tipo famiglia prodotto
b_{10}) Tipo di gas
b_{11}) Potenza dichiarata (kW)
b_{12}) Consumo gas
b_{13}) Indicatore gas collaudo
b_{14}) Tensione (V)
b_{15}) Frequenza (Hz)
b_{16}) Potenza elettrica assorbita (W)
b_{17}) Indicatore tensione collaudo
b_{18}) Data di costruzione
C) Targa gas collaudo
c_1) Tipo di gas
c_2) Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta **(A)**, a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard - Tipo B11 = scarico alto).
Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal costruttore per il collaudo è necessario asportare la targhetta **(C)** e applicare l'indicatore **(b_{13})** sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La griglia ceramica, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la cottura dei cibi a diretto contatto con la griglia, nell'ambito della ristorazione professionale.

L'apparecchiatura è dotata di una linea bifronte per permetterne l'installazione al centro del locale.

Organi principali

A)Griglia di cottura: è realizzata in ghisa.

B)Telaio paraspruzzi: per riparare dagli spruzzi provocati dalla cottura.

C)Griglia focolaio: per sostenere le mattonelle.

D)Mattonelle: sono realizzate in pietra ceramica.

E)Manopola comando bruciatore: per regolare l'alimentazione del gas al bruciatore.

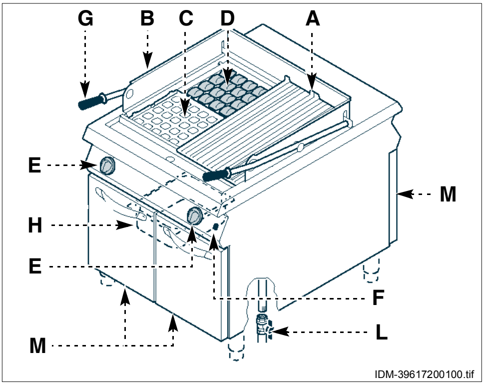
F)Pulsante accensione: per accendere il bruciatore.



G)Leve regolazione griglia: per regolare la griglia di cottura nelle tre inclinazioni prestabilite.

H)Bacinella di raccolta: per raccogliere i residui prodotti dalla cottura.

L)Attacco alimentazione gas: serve per allacciare l'alimentazione del gas.



IDM-39617200100.tif

M)Portelli: servono per accedere alla zona interna dei vani.

IT

DATI TECNICI

Vedi tabelle e “Scheda allacciamenti” in fondo al manuale.

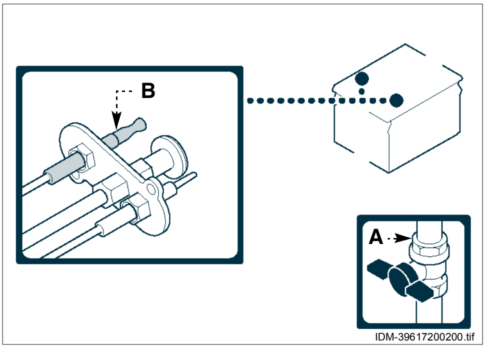
DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A)Rubinetto alimentazione gas: serve per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.

B)Termocoppia di sicurezza: blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.



IDM-39617200200.tif

Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

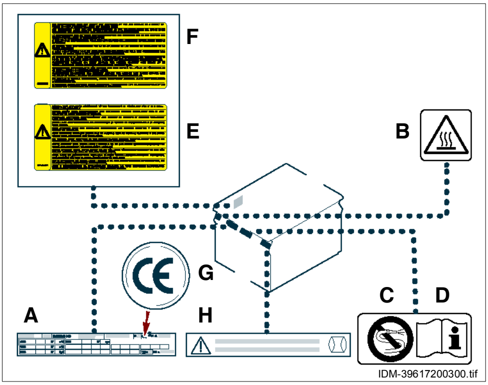
B)Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

C)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

E)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

F)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".



G)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

H)Pericolo generico: utilizzare solo mattonelle ceramiche fornite dal costruttore.

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

A)Spazzola

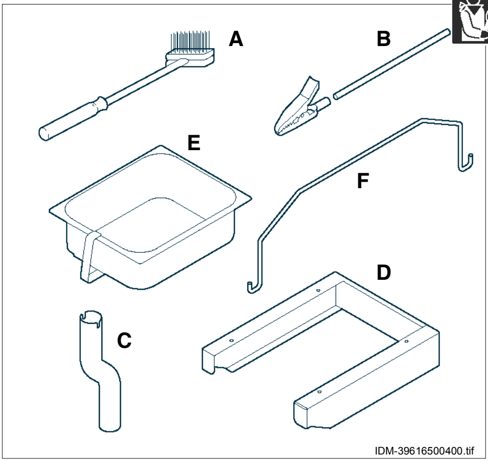
B)Kit accensione manuale spia pilota

C)Prolunga scarico residui

D)Supporto bacinella

E)Bacinella di raccolta

F)Maniglia sollevamento griglia



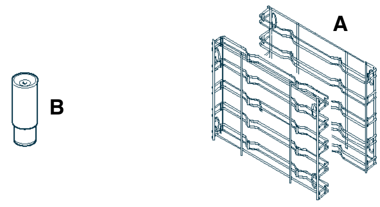
IT

C139617200.fm

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A) Kit telaio portateglie
B) Piedi di appoggio
C) Kit trasformazione gas
D) Kit di completamento per apparecchiature in batteria
E) Kit accensione piezoelettrica con accenditore a batteria



IDM-39617200400.tif

SICUREZZA 3

NORME PER LA SICUREZZA



Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

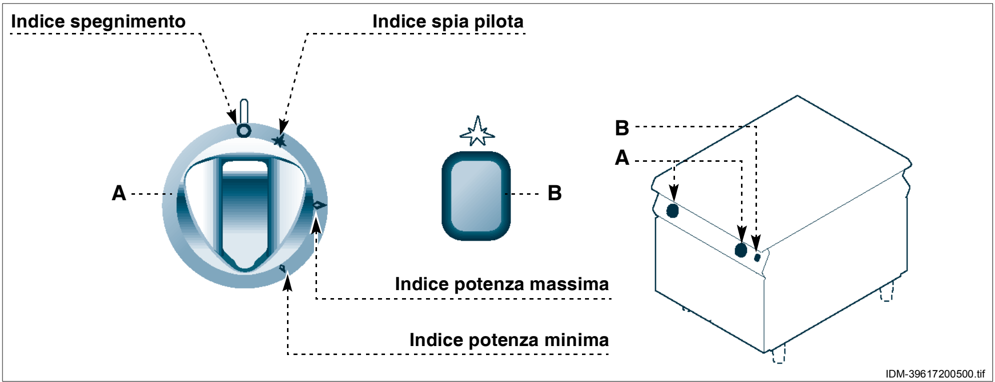
IT

DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Manopola comando bruciatore: per accendere, spegnere e regolare il relativo bruciatore e spia pilota.

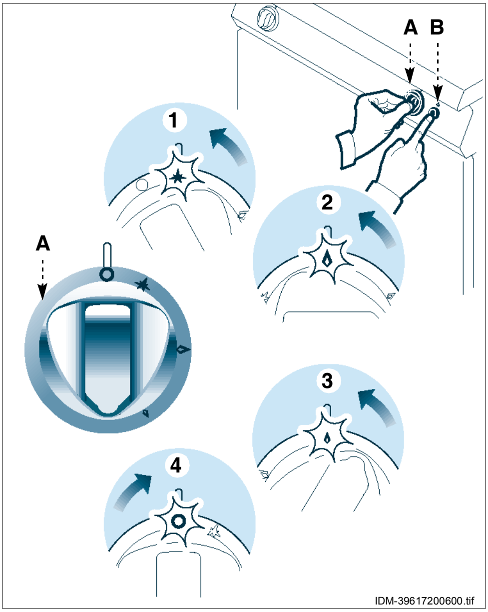
B)Pulsante accensione: serve per accendere la spia pilota dei bruciatori,



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE

Accensione

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.
2 - Premere e ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. **1**) e contemporaneamente mantenere premuto il pulsante **(B)** per accendere la spia pilota.
3 - Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia.
4 - Ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. **2**) per accendere il bruciatore.
5 - Ruotare gradualmente la manopola **(A)** in senso antiorario per regolare la potenza della fiamma fino al valore minimo (pos. **3**).



Spegnimento

6 - Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. **1**) per spegnere il bruciatore.
La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.
7 - Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. **4**) per spegnere la spia pilota.
8 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

IT

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
5 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
– Utilizzare l'apparecchiatura solo per la cottura dei cibi a diretto contatto con la griglia.
– Durante l'uso impostare l'inclinazione più adeguata della griglia, per agevolare lo scolo dei residui di cottura verso la bacinella di raccolta.
– Durante l'uso riempire leggermente d'acqua la bacinella di raccolta, per agevolare le operazioni di pulizia della bacinella stessa.
– Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
– Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.

Importante

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– La griglia (vedi pag. 10)
– Il bruciatore (vedi pag. 11)
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 9)

Ogni 100 ore di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.

– Controllo pressione gas e tenuta impianto
– Verifica efficienza termocoppia di sicurezza
– Eseguire l'ingrassaggio del rubinetto gas (vedi pag. 21)
– Pulizia bruciatore (vedi pag. 11)

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
3 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

4 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
5 - Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
6 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
7 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
8 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA GRIGLIA

Cautela - Avvertenza

Effettuare la pulizia della griglia in modo appropriato tramite l'attrezzatura disponibile a richiesta.

Importante

Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

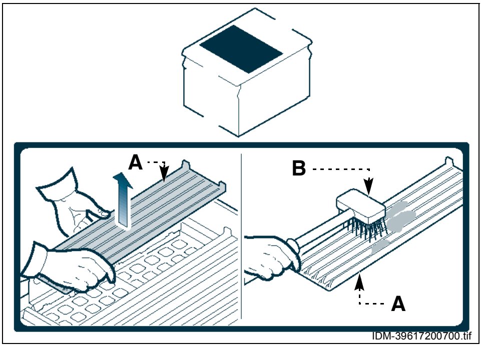
1 - Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

2 - Asportare la griglia **(A)**.

3 - Utilizzare la spazzola **(B)** in dotazione, per rimuovere i residui di cottura dalla griglia **(A)**.

4 - Cospargere la griglia **(A)** con un prodotto sgrassante idoneo e lasciarlo agire per alcuni minuti.

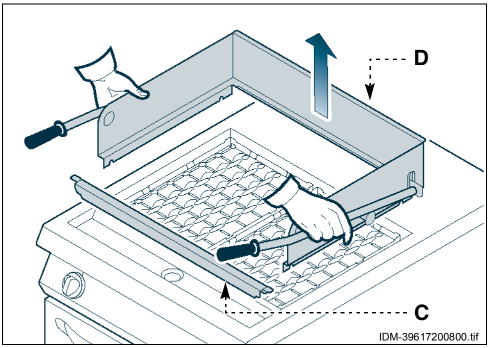
5 - Pulire accuratamente la griglia con una spugna, risciacquare abbondantemente ed asciugare.



IT

6 - Smontare il supporto griglia **(C)**.

7 - Smontare il telaio paraspruzzi **(D)** e pulirlo.



C139617200.fm

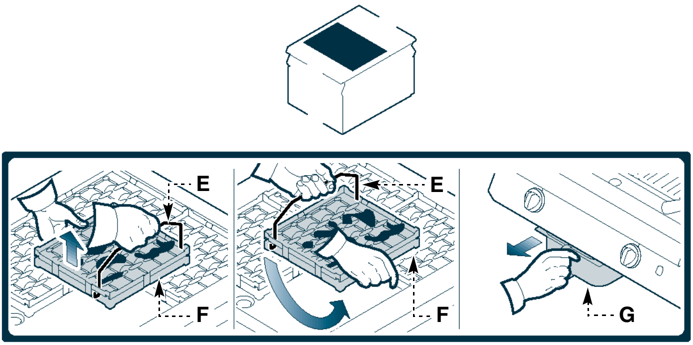
8 - Servirsi della maniglia **(E)**, fornita a corredo, per sollevare e capovolgere la griglia focolaio **(F)**. Effettuare questa operazione giornalmente, per consentire la pulizia delle mattonelle da eventuali incrostazioni tramite le fiamme dei bruciatori.

9 - Togliere la bacinella di raccolta **(G)**, svuotarla e pulirla.

Importante

Non disperdere il contenuto della bacinella nell'ambiente, bensì effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti nel paese di utilizzo.

10 - Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



IDM-39617200900.tif

IT

PULIZIA BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Asportare la griglia, il telaio paraspruzzi e la griglia focolaio (vedi pag. 10).

2 - Sollevare ed estrarre il bruciatore **(A)**.

3 - Pulire accuratamente il bruciatore **(A)** e verificare che i suoi fori non siano ostruiti.

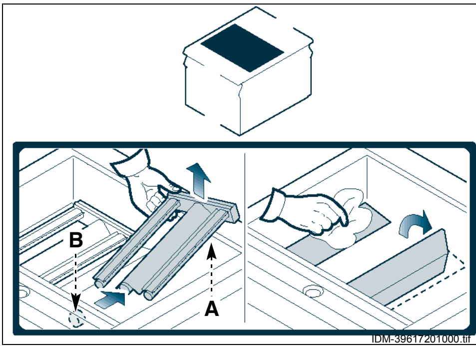
Cautela - Avvertenza

Pulire i fori del bruciatore senza allargarli e senza ostruirli, per non provocare il malfunzionamento del bruciatore stesso.

4 - Pulire le parti interne dell'apparecchiatura e convogliare le impurità nella bacinella di raccolta.

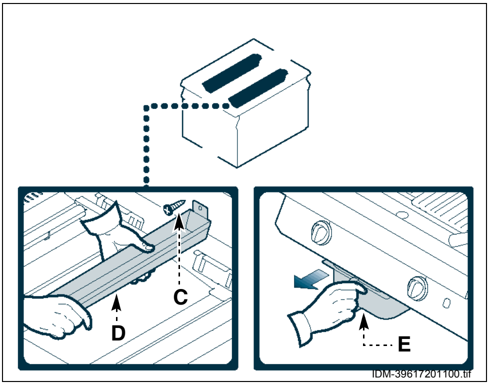
Cautela - Avvertenza

Verificare che la boccola (B) per l'innesto del bruciatore (A) non sia ostruita.



IDM-39617201000.tif

5 - Svitare le viti **(C)**, smontare la bacinella **(D)**, svuotarla e pulirla.
6 - Togliere la bacinella di raccolta **(D)**, svuotarla e pulirla.
7 - Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.

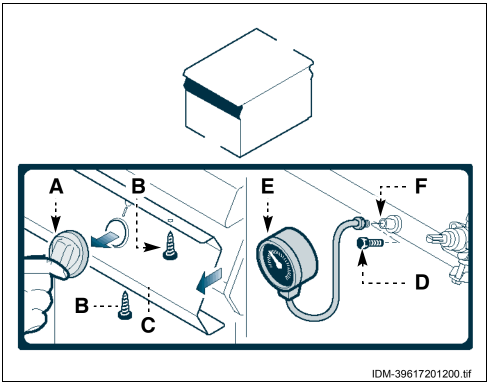


CONTROLLO PRESSIONE GAS



Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Svitare la vite **(D)** della presa di pressione.
5 - Collegare il manometro **(E)** alla presa di pressione **(F)**.
6 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
7 - Accendere il bruciatore e ruotare la manopola sulla posizione di fiamma massima (vedi pag. 8) e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
8 - Spegnere il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
9 - Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



IT

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas.	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale.
La spia pilota non si accende.	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera. **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
Difficoltà nella rotazione della manopola comando bruciatore.	Malfunzionamento valvola gas.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

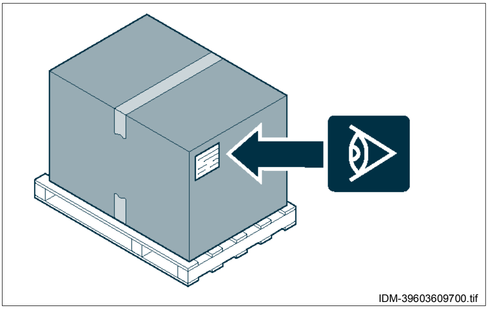
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



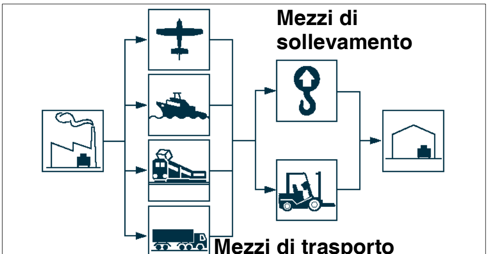
IDM-39603609700.tif

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

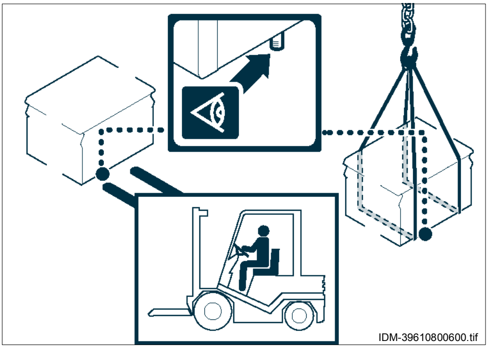
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IDM-3960200180.tif

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.



IDM-39610800600.tif

Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al tubo di alimentazione gas.

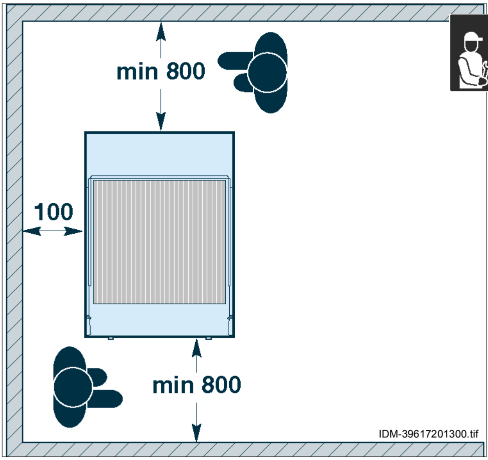
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.

Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 100 mm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150°C.



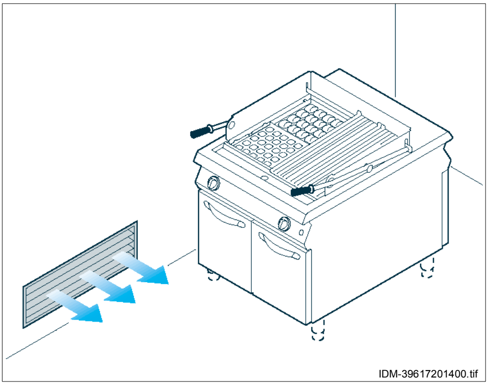
IDM-39617201300.tif

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo (Decreto ministeriale n°74 del 12/04/96 e UNICIG 87/23).

IT

VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.

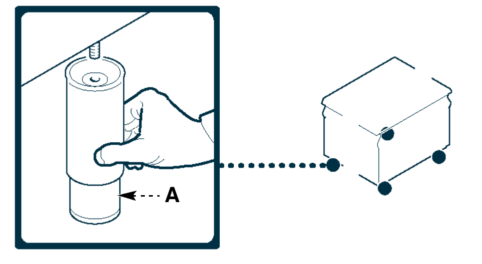


IDM-39617201400.tif

INSTALLAZIONE ACCESSORI



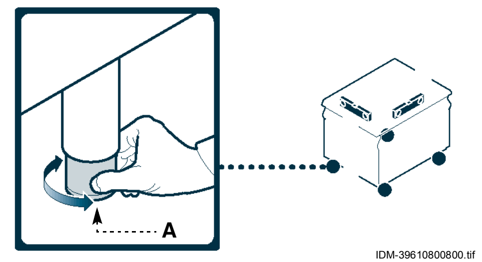
Avvitare i piedi di appoggio **(A)** in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



IDM-39610802700.tif

LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.

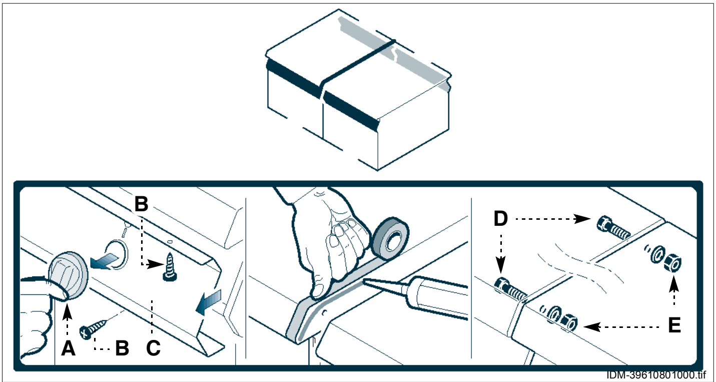


IDM-39610800800.tif

IT

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

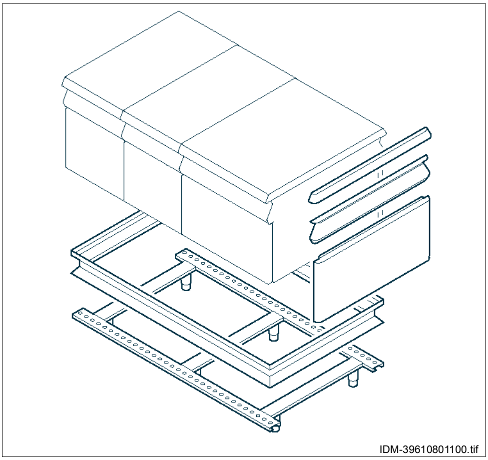
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.



IDM-39610801000.tif

1 - Sfilare le manopole **(A)**.
2 - Svitare le viti **(B)** e smontare i cruscotti **(C)**.
3 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
4 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
5 - Accostare le apparecchiature.
6 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.
7 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
8 - Rimontare i cruscotti **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

Per le apparecchiature in batteria è disponibile, a richiesta, un kit di allestimento che comprende il telaio di appoggio e alcuni profili di finitura.



IDM-39610801100.tif

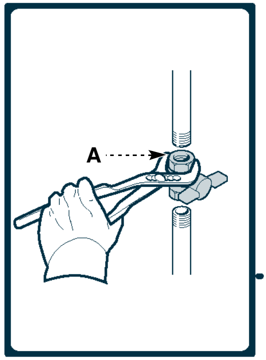
IT

C139617200.fm

ALLACCIAMENTO GAS

Importante

Chi è autorizzato ad effettuare tale operazione deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, dovrà eseguire l'allacciamento a regola d'arte e tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi. Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.



IDM-39610801200.tif

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura e interporre un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.

Importante

Il rubinetto (A), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

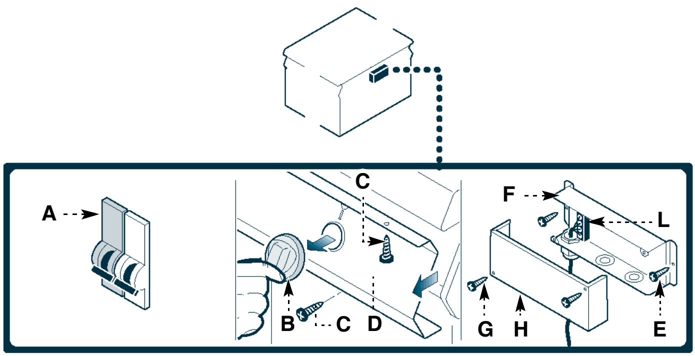
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N.

Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.



IDM-39617201500.tif

2 - Sfilare le manopole **(B)**.
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.
4 - Svitare le viti **(E)** per smontare la scatola elettrica **(F)**.
5 - Svitare le viti **(G)** per smontare il coperchio **(H)**.
6 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(L)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.
Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.

Importante

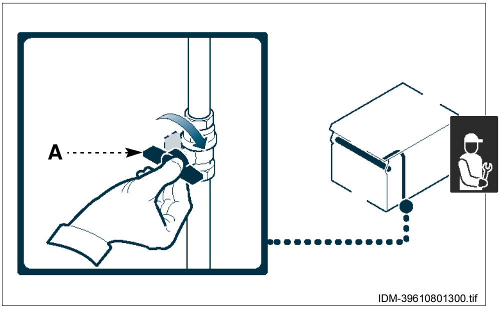
In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra; se non è effettuato correttamente il bruciatore non si accende.

7 - Rimontare il coperchio **(H)**, la scatola elettrica **(F)** e il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE

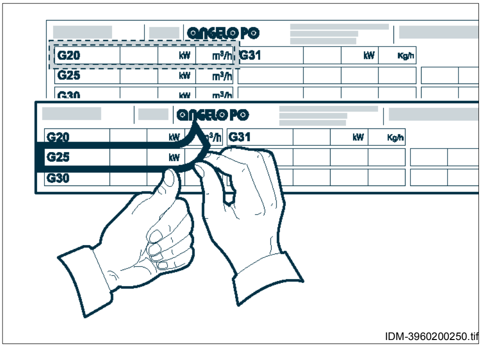
L'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.
Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
2 - Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 22).
3 - Sostituire l'ugello della spia pilota (vedi pag. 22).
4 - Regolare il minimo sul rubinetto valvolato gas (vedi pag. 20).



IDM-39610801300.tif

5 - Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.



IDM-3960200250.tif

Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.

IT

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti.

2 - Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 19).

3 - Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore.

4 - Verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza.

5 - Verificare che non vi siano perdite di gas.

6 - Verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI 8

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS

Importante

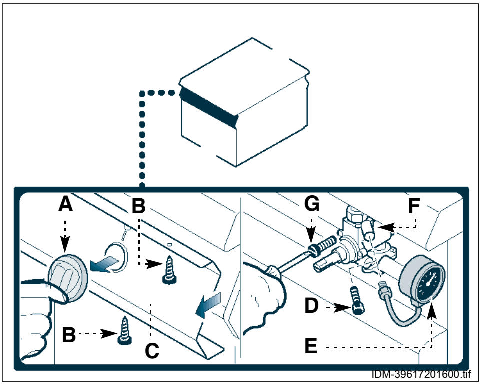
Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 19). Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

Metano

Procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.

2 - Sfilare le manopole **(A)**.



3 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.

4 - Svitare la vite **(D)** della presa di pressione.

5 - Collegare il manometro **(E)** alla presa di pressione **(F)**.
6 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
7 - Accendere il bruciatore e ruotare la manopola sulla posizione di fiamma minima.
8 - Estrarre l'iniettore del minimo **(G)**, sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale) e avvitarlo completamente.
9 - Svitare l'iniettore **(G)** lentamente fino a che la pressione indicata non è conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
10 - Verificare la stabilità della fiamma.
11 - Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
12 - Spegnere il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
13 - Rimontare il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

Gas liquido

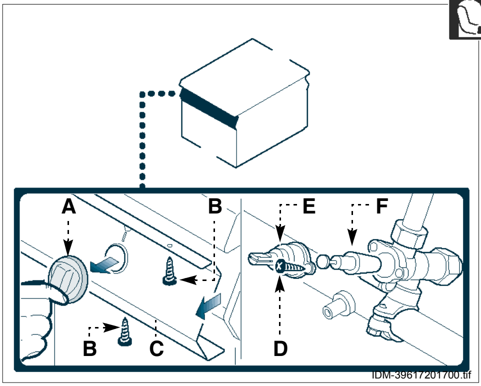
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Estrarre l'iniettore del minimo **(G)**, sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale) e avvitarlo completamente.
5 - Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
6 - Rimontare il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

INGRASSAGGIO RUBINETTO GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Svitare le viti **(D)** ed estrarre la calotta **(E)**.
5 - Sfilare il cono **(F)**.
6 - Pulire il cono **(F)** e anche la sua sede.
7 - Cospargere di grasso il cono **(F)**, inserirlo nella sua sede e ruotarlo alcune volte.
8 - Sfilare il cono **(F)** per eliminare il grasso in eccedenza.
9 - Rimontare il cono **(F)**, la calotta **(E)**, il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)**.



IT

SOSTITUZIONE PARTI 9

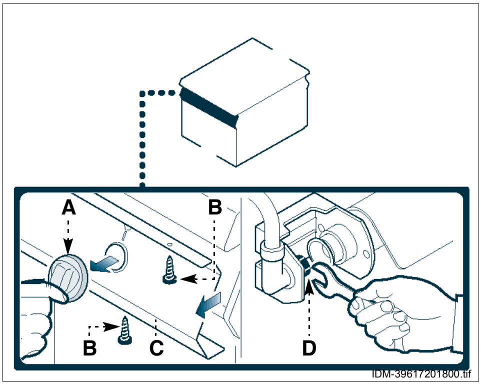
RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone. Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali. Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

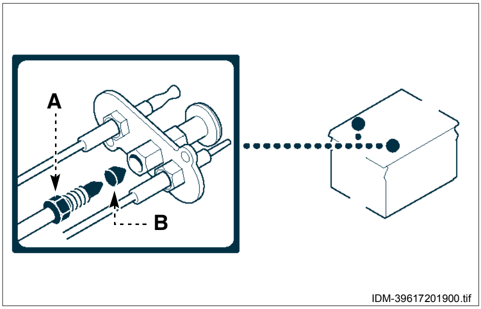
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Svitare l'ugello **(D)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Rimontare il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Accedere alla spia pilota attraverso l'apertura situata sotto l'apparecchiatura.
3 - Svitare il raccordo **(A)**.
4 - Estrarre l'ugello **(B)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Riavvitare il raccordo **(A)**.



IT

DISMISSIONE APPARECCHIATURA

Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

ref. chapters *page*

1st PART

1 GENERAL INFORMATION 2
2 TECHNICAL INFORMATION 4
3 SAFETY 6
4 USE AND OPERATION 7
5 SERVICING 9
6 FAULT 13

2nd PART

7 HANDLING AND INSTALLATION 14
8 ADJUSTMENTS 20
9 REPLACING PARTS 21
ANNEXES .... I÷V

INDEX

A Adjusting gas control valve minimum setting, 20
Adjustments, recommendations for, 20
Appliance and constructor, identification, 3
Appliance, decommissioning, 22
Appliance, general description, 4
Appliance, installation, 15
Appliance, lengthy downtimes, 8
Appliance, testing, 20
Appliances in banks, assembly, 17
Assembly appliances in banks, 17

C Checking gas pressure, 12
Cleaning instructions, 9
Cleaning the burner, 11
Cleaning the cooking plate, 10
Constructor and appliance, identification, 3
Controls, description, 7
Conversion of gas supply, 19

D Decommissioning the appliance, 22
Description of controls, 7

E Electrical connection, 18

F Faults, troubleshooting, 13

G Gas connection, 18
Gas control valve minimum setting, adjustment, 20
Gas pressure, checking, 12
Gas supply, conversion, 19
Gas tap, greasing, 21
Gas, checking pressure, 12
General description of appliance, 4
Greasing the gas tap, 21

H Handling and installation, recommendations for, 14
Handling and lifting, 15

I Identification of constructor and appliance, 3
Information for the reader, 2
Installation and handling, recommendations for, 14
Installation of the appliance, 15
Installing accessories, 16
Instructions, cleaning, 9

L Lengthy downtimes of appliance, 8
Levelling, 16
Lifting and handling, 15

O Optional accessories, 6

P Packaging and unpacking, 14
Procedure for requesting service, 3
Purpose of the manual, 2

R Recommendations for adjustments, 20
Recommendations for handling and installation, 14
Recommendations for replacing parts, 21
Recommendations for servicing, 9
Recommendations for use, 7
Replacement of parts, recommendations for, 21
Replacement of the burner nozzle, 22
Replacement of the pilot light injector, 22
Room ventilation, 16

S Safety and information signs, 5
Safety and information, signs relating to, 5
Safety devices, 4
Safety regulations, 6
Safety, devices for, 4
Safety, regulations for, 6
Service, procedure for requesting, 3
Servicing, recommendations for, 9
Standard accessories, 5
Switching the burner on and off, 8

T Technical data, 4
Testing of the appliance, 20
Transport, 14
Troubleshooting, 13

U Unpacking and packaging, 14
Use, recommendations for, 7
Use, useful advice for, 8
Useful advice for use, 8

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.
A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.
Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

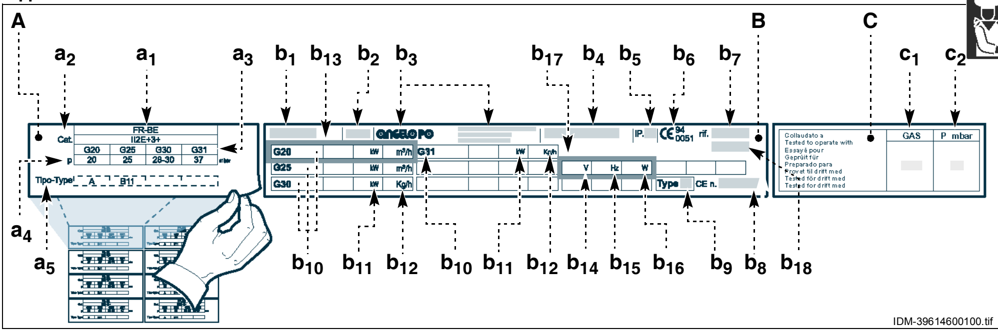
IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Extra nameplate
a_1) Country of use
a_2) Appliance category
a_3) Type of gas
a_4) Gas pressure
a_5) Type of fume exhaust vent
B) Nameplate
b_1) Appliance model
b_2) Type of customisation
b_3) Constructor identification
b_4) Serial number
b_5) Protection class
b_6) EC conformity mark
b_7) Reference standard
b_8) EC certificate number
b_9) Product family type
b_{10}) Type of gas
b_{11}) Rated power (kW)
b_{12}) Gas consumption
b_{13}) Testing gas indicator frame
b_{14}) Voltage (V)
b_{15}) Frequency (Hz)
b_{16}) Electricity power consumption (W)
b_{17}) Test voltage indicator
b_{18}) Date of construction
C) Testing gas plate
c_1) Type of gas
c_2) Gas pressure

The installer must select the plate **(A)** and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type **(A)** = standard fume exhaust vent – Type B11 = tall fume exhaust vent).

If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the constructor for testing, the installer has to remove the plate **(C)** and apply the indicator (**b_{13}**) against the data of the gas for use on the nameplate.



IDM-39614600100.tif

GB

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

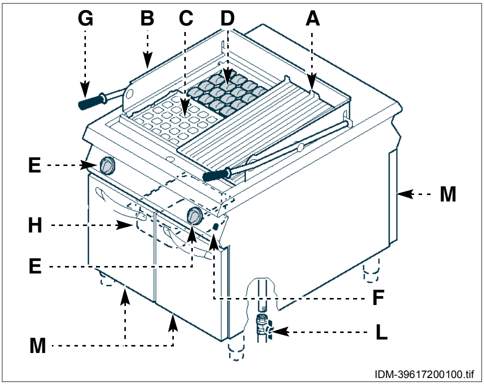
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The gas chargrill, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for cooking foods in direct contact with the griddle in the professional catering sector.

The appliance has two working sides, allowing room-centre installation.

Main Parts



A)Cooking plate: in cast iron.

B)Splashguard frame: shields against splashes when cooking.

C)Grid clearance reduction: holds the ceramic bricks.

D)Heating stones: in ceramic material.

E)Burner control knob: controls the supply of gas to the burner

F)Ignition button: switches the burner on

G)Plate adjuster lever: adjusts the plate to the three preset angles.

H)Drip tray: collects the cooking residues

L)Gas supply connection: for connection of the gas supply

M)Hatches: for accessing the inside of the appliance.

TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

GB

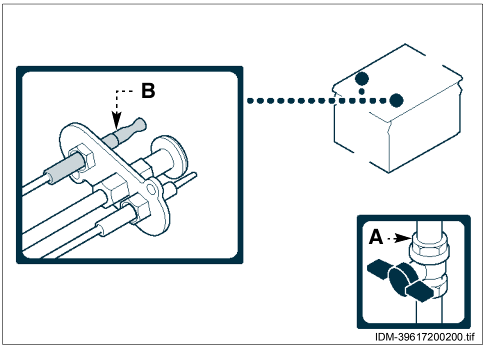
SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices.

A)Gas supply tap: for turning the connection to the gas supply line on and off.

B)Safety thermocouple: cuts out the gas supply if the flame goes out.

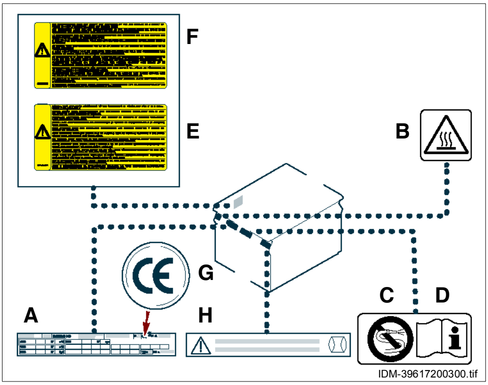


Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.



IDM-39617200300.tif

A)Nameplate with manufacturer and appliance data.

B)Burn hazard: watch out for hot surfaces.

C)General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D)General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

E)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

F)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

G)CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.

H)General hazard: use only ceramic heating stones supplied by the manufacturer.

STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:

A)Brush

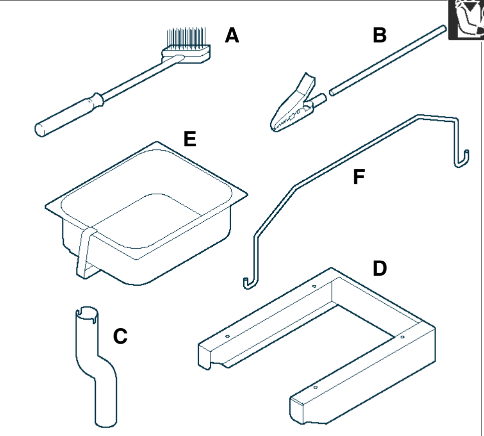
B)Manual pilot light ignition kit

C)Residue drain extension.

D)Drip tray support

E)Drip tray

F)Grill lifting handle

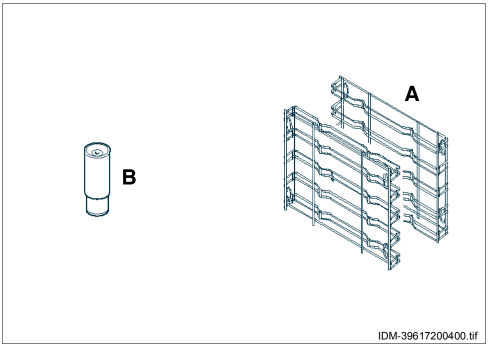


IDM-39616500400.tif

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A)Containerrack kit
B)Feet
C)Gas conversion kit
D)Complete kit for appliances installed in banks
E)Piezoelectric ignition kit with battery igniter



SAFETY 3

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice”. This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.

USE AND OPERATION 4

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

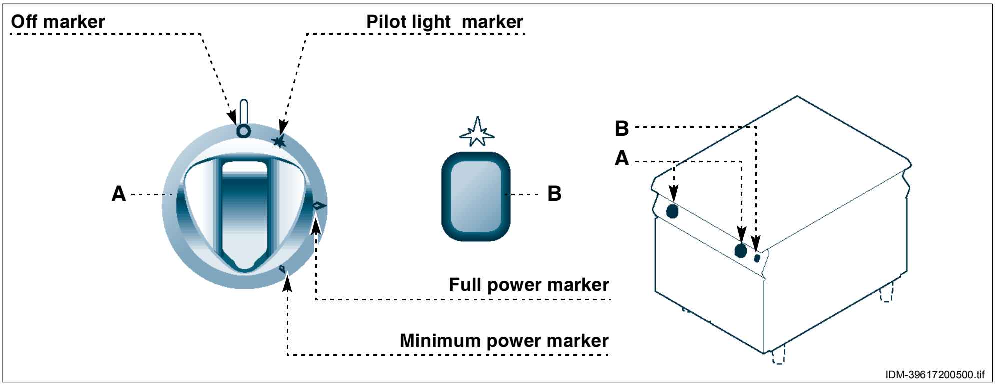
The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A)Burner control knob: for lighting, turning off and regulating the relative burner and pilot light

B)Ignition button: lights the burner pilot light



SWITCHING THE BURNER ON AND OFF

Lighting

1 - Turn on the gas supply tap.

2 - Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos. **1**) while keeping button **(B)** pressed, to light the pilot light.

3 - Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.

4 - Turn the knob **(A)** anti-clockwise (pos. **2**) to light the burner.

5 - Turn the knob **(A)** gradually anti-clockwise to adjust the power of the flame down to the minimum setting (pos. **3**).

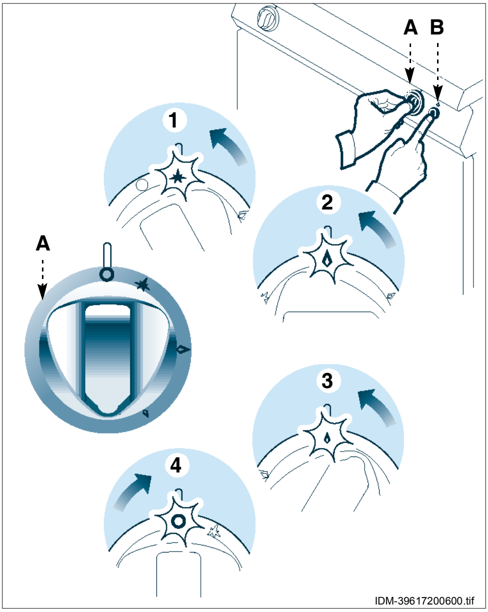
Turning off

6 - Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **1**) to turn the burner off.

The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.

7 - Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **4**) to turn off the pilot light.

8 - Turn off the knob to ensure safety.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.

2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.

3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.

4 - Carry out all the servicing procedures.

5 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

GB

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Only use the device for cooking with the food in direct contact with the cooking plate.
– Set the plate to the most suitable angle for cooking to enable residue to flow towards the drip tray.
– Fill the drip tray with a small amount of water to facilitate cleaning after use.
– Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
– When cleaning, use only food-approved detergents.

Caution - warning

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At the end of each session of use and whenever necessary, clean:

– Cooking plate (see page 10).
– The burner (see page 11).
– The appliance and the surrounding environment (see page 9).

Every 100 working hours have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– A check on the gas pressure and system tightness
– A check on the efficiency of the safety thermocouple
– Greasing of the gas tap (see page 21).
– Cleaning the burner (see page 11).
– check that the electrical system is in good working order

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
3 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.

Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

4 - Rinse surfaces with drinking water and dry.
5 - Pressurised water jets may only be used on external parts.
6 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
7 - Remove food residues immediately before they set.
8 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

GB

CLEANING THE COOKING PLATE

Caution - warning

Clean the plate appropriately, using the optional equipment available.

Important

When cleaning, use only food-approved detergents.

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Switch the appliance off and leave it to cool.

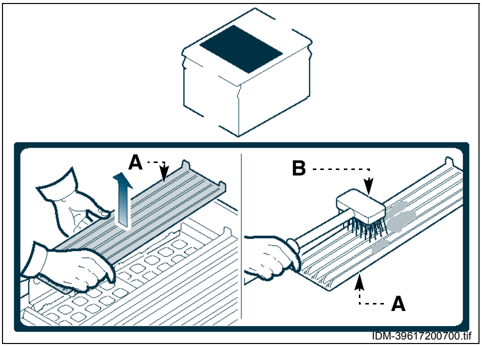
2 - Remove the grid **(A)**.

3 - Use the brush ((**B**)) provided to remove cooking residues from the plate **(A)**.

4 - Spread a suitable degreaser on the plate **(A)** and leave it to act for a few minutes.

5 - Clean the plate thoroughly with a sponge, rinse with plenty of water and dry.

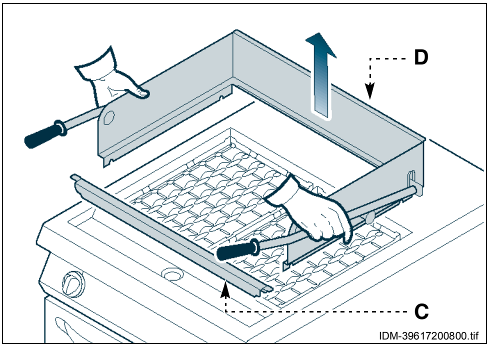




IDM-39617200700.tif

6 - Remove the grill support **(C)**.

7 - Remove the splash guard frame **(D)** and clean it.



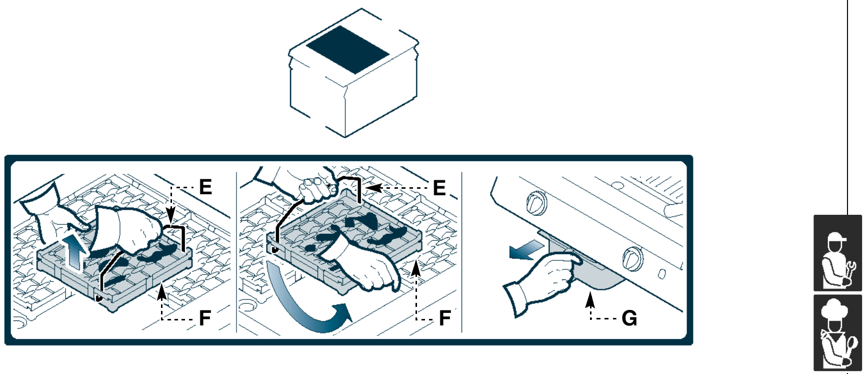
IDM-39617200800.tif

8 - Use the handle **(E)** supplied to raise and overturn the stone frame **(F)**.
Do this every day to allow residue to be burnt off the ceramic bricks.
9 - Remove the drip tray **(G)**, drain it and clean it.

Important

Do not dump the contents of the drip tray in the environment; dispose of it in accordance with the laws in force in the country of use.

10 - Restore the initial conditions after completing the operation.



IDM-39617200900.tif

CLEANING THE BURNER

To carry out this operation, proceed as follows.
1 - Remove the plate, the splashguard frame and the grid clearance reduction (see page 10).
2 - Lift and remove the burner **(A)**.
3 - Clean the burner **(A)** and check that its holes are not blocked.

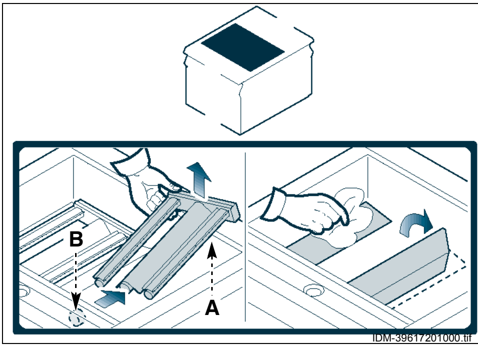
Caution - warning

Take care never to pour water or allow dirt to fall into the burner as this will cause the burner to malfunction.

4 - Clean the interior of the device and drain all residue into the drip tray.

Caution - warning

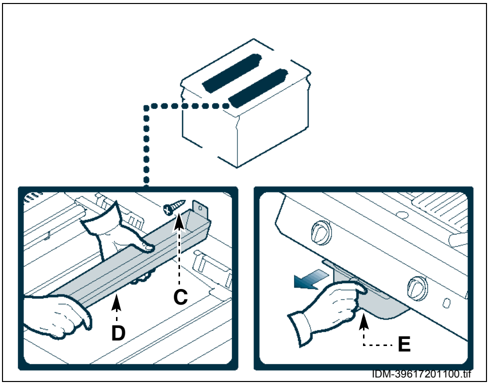
Check that the burner (A) bushing (B) is not blocked.



IDM-39617201000.tif

GB

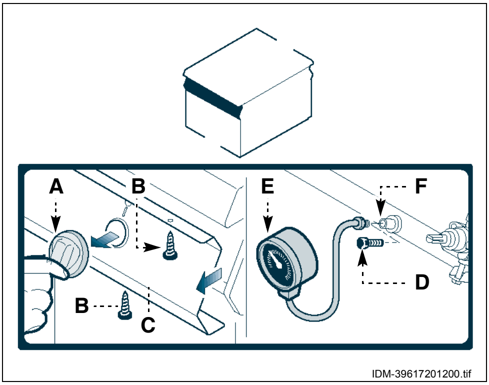
5 - Undo the screws
6 - Remove the drip tray **(E)**, drain it and clean it.
7 - Restore the initial conditions after completing the operation.



CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.
4 - Undo the screw **(D)** of the pressure connection.
5 - Connect the pressure gauge **(E)** to the pressure test point **(F)**.
6 - Turn the gas supply tap back on.
7 - Light the burner and turn the knob to the full flame setting (see page 8), then check that the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).
8 - Switch off the burner, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.
9 - Restore the initial conditions after completing the operation.



GB

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Faults	Causes	Remedies
Smell of gas	Occasional leak because flame has gone out	Turn off the gas supply tap and ventilate the room
The pilot light does not ignite	The spark ignition devices are not working	Check that the ignition devices are in good working order Light by hand with a naked light **Important** **Contact the after-sales service.**
	Air in pipelines due to long period out of use	Make more attempts to light the flame
The pilot light goes out.	The thermocouple has not warmed up enough	Make more attempts to light the flame
The flame is yellow	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips	**Important** **Contact the after-sales service.**
Burner control knob is stiff	Gas valve malfunction	**Important** **Contact the after-sales service.**

GB

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

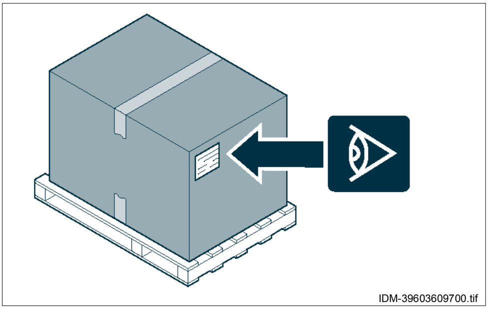
When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.



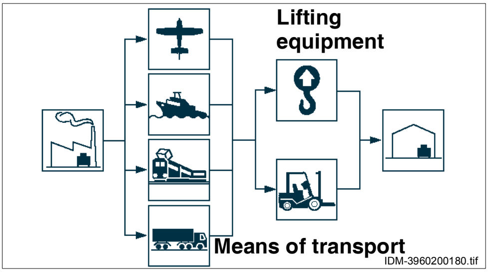
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



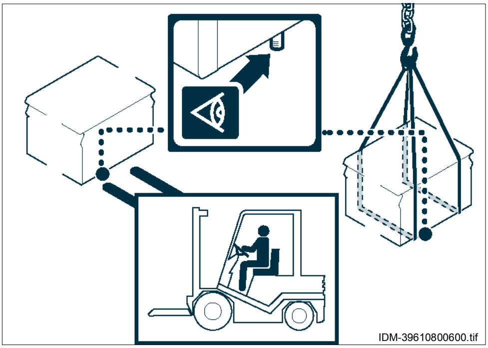
IDM-3960200180.tif

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the gas supply pipe.



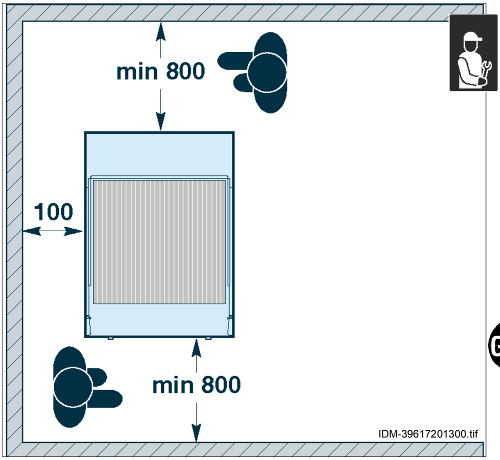
INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile worksites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Appliances must be at some distance from the wall at least 100 mm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150.

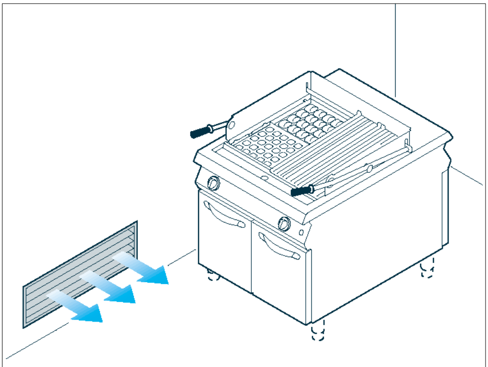


Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

GB

ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.

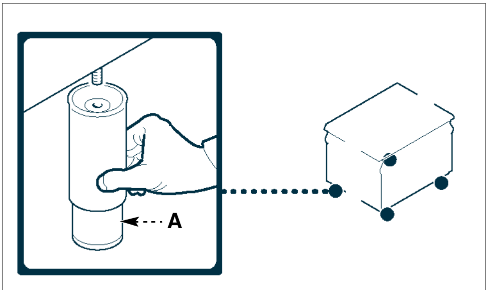


IDM-39617201400.tif

INSTALLING ACCESSORIES



Screw the feet **(A)** onto the structure in the connection points.

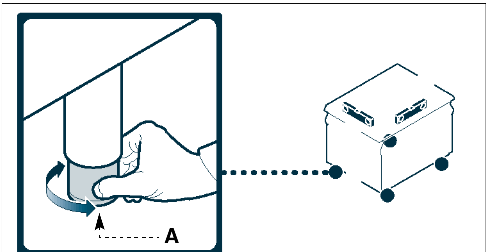


IDM-39610802700.tif

GB

LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.

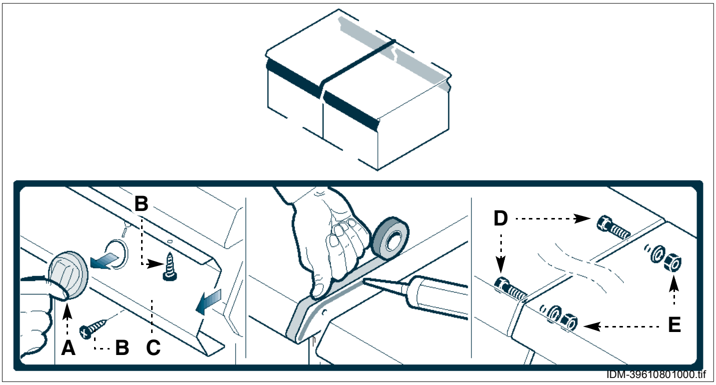


IDM-39610800800.tif

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

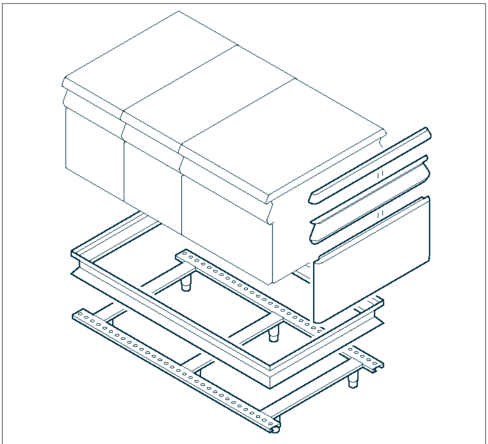
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

1 - Pull off the knob **(A)**.
2 - Undo the screws **(B)** and remove the control panels **(C)**.
3 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
4 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
5 - Place the appliances side by side.
6 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.
7 - Remove the excess sealant and the masking tape.
8 - Replace the control panels **(C)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



IDM-39610801000.tif

For appliances installed in banks, an optional kit is available with the supporting frame and some trims.



IDM-39610801100.tif

GB

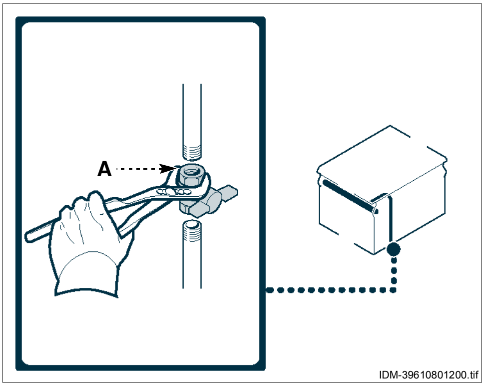
C139617200.fm

GAS CONNECTION

Important

Those authorised to carry out this operation must have experience acquired and certified in the specific sector, must make the connection to the proper standards, and must comply with all the relevant regulations and legislation. Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the gas supply to be cut off when necessary.



IDM-39610801200.tif

Important

The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.

ELECTRICAL CONNECTION

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

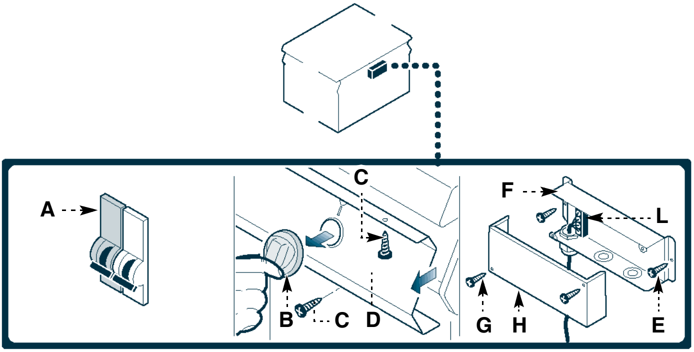
The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N.

Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.



IDM-39617201500.tif

2 - Pull off the knob **(B)**.

3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.

4 - Undo the screws **(E)** to remove the electrical equipment box **(F)**.

5 - Undo the screws **(G)** to remove the lid **(H)**.

6 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(L)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.

Important

When connecting, take care over the connection of the neutral and earth wires; if they are not connected correctly, the burner does not light.

7 - Replace the lid **(H)**, the electrical equipment box **(F)** and the control panel **(D)** on completion of the operation.

CONVERSION OF GAS SUPPLY

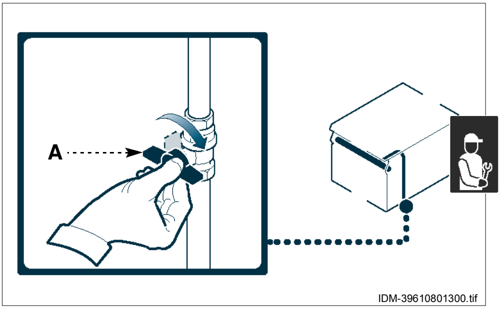
The constructor has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.
If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap **(A)**.

2 - Change the burner nozzle (see page 22).

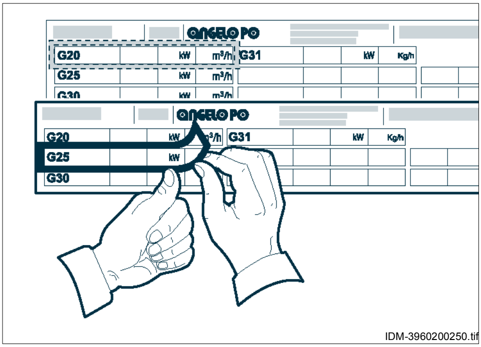
3 - Change the pilot light nozzle (see page 22).

4 - Adjust the minimum settings of the gas control valves of the burners (see page 20).



IDM-39610801300.tif

5 - Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.



IDM-3960200250.tif

Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.

GB

C139617200.fm

TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Turn on the gas supply tap and check that the connections are right.

2 - Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 19).

3 - Check that the burner is switching on correctly and its combustion.

4 - Check that the safety thermocouple is working correctly.

5 - Check that there are no gas leaks.

6 - Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

GB

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING

Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 19). Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

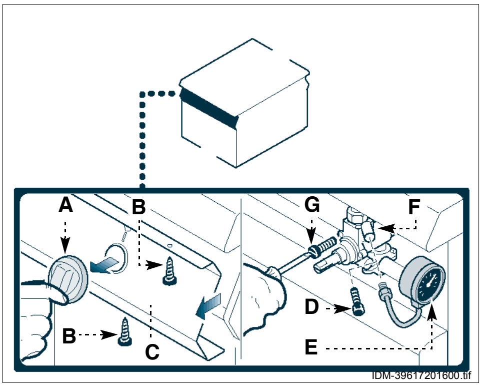
Natural gas

Proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.

2 - Pull off the knob **(A)**.

3 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.



4 - Undo the screw **(D)** of the pressure connection.

5 - Connect the pressure gauge **(E)** to the pressure test point **(F)**.
6 - Turn the gas supply tap back on.
7 - Light the burner and turn the knob to the minimum flame setting.
8 - Remove the minimum flame injector **(G)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual), screwing it fully down.
9 - Slowly unscrew the injector **(G)** until the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).
10 - Check the stability of the flame.
11 - After making the setting, seal the screw with paint.
12 - Switch off the burner, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.
13 - Replace the control panel **(C)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.

Liquid gas

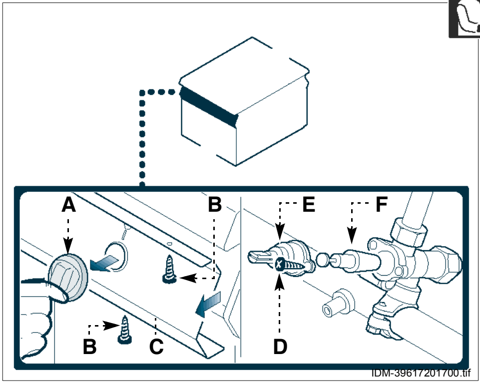
To carry out this operation, proceed as follows.

1-Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.
4 - Remove the minimum flame injector **(G)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual), screwing it fully down.
5 - After making the setting, seal the screw with paint.
6 - Replace the control panel **(C)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.

GREASING THE GAS TAP

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.
4 - Undo the screws **(D)** and extract the cap **(E)**.
5 - Pull off the cone **(F)**.
6 - Clean the cone **(F)** and its seat.
7 - Coat the cone with grease **(F)**, fit it in its seat and turn it a few times.
8 - Pull off the cone **(F)** to remove the excess grease.
9 - Replace the cone **(F)**, the cap **(E)**, the control panel **(C)** and the knobs **(A)**.



GB

REPLACING PARTS 9

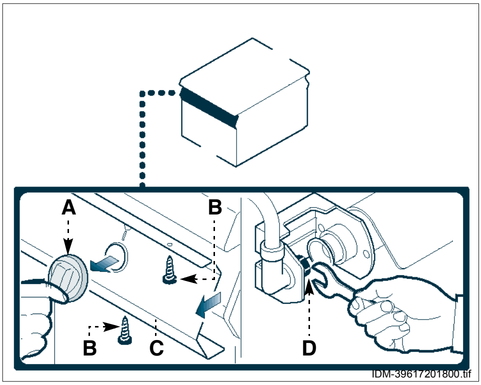
RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced, use original spare parts only. The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

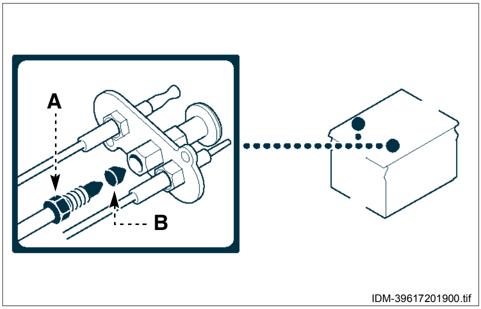
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.
4 - Unscrew the nozzle **(D)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - Replace the control panel **(C)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



REPLACEMENT OF THE PILOT LIGHT INJECTOR

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Access the pilot light through the opening provided in the bottom of the appliance.
3 - Unscrew the union **(A)**.
4 - Remove the nozzle **(B)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - Retighten the union **(A)**.



GB

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

INHALTSVERZEICHNIS

Ref. Kapitel *Seite*

1. TEIL

1 ALLGEMEINES 2
2 TECHNISCHE INFORMATIONEN 4
3 SICHERHEIT 6
4 GEBRAUCH UND BETRIEB 7
5 WARTUNG 9
6 DEFEKTE 13

2. TEIL

7 HANDHABUNG UND INSTALLATION 14
8 EINSTELLUNGEN 20
9 AUSTAUSCH VON BAUTEILE 21
ANLAGEN .... I÷V

SACHREGISTER

A Allgemeine Beschreibung des Geräts, 4
Anfordern, Kundendienst, 3
Auspacken und Verpackung, 15
Austausch von Bauteilen, Empfehlungen für den, 21
Auswechseln der Brennerdüse, 22
Auswechseln des Zündflammenbrenners, 22

B Bedienelemente, Beschreibung, 8
Beschreibung der Bedienelemente, 8
Bratplatte, Reinigung, 12
Brenner, Ein- und Ausschalten, 8
Brenner, Reinigung, 13
Brennerdüse, Auswechseln, 22

E Ein- und Ausschalten des Brenners, 8
Einstellung der Kleinstellung beim vollgesicherten Gasventil, 20
Einstellungen, Empfehlungen für die, 20
Empfehlungen für den Gebrauch, 7
Empfehlungen für die Einstellungen, 20
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 15
Empfehlungen für die Wartung, 11
Entsorgung des Geräts, 22

F Fehlersuche, 14

G Gas, Anschluss, 18
Gas, Kontrolle Gasdruck, 14
Gasanschluss, 18
Gasdruck, Kontrolle, 14
Gashahn, Einschmieren, 21
Gaszufuhr, Umstellung, 19
Gebrauch, Empfehlungen für den, 7
Gebrauch, Tipps für den, 11
Gerät, allgemeine Beschreibung, 4
Gerät, Entsorgung, 22
Gerät, Installation, 16
Gerät, längerer Stillstand, 11
Gerät, Reinigung, 12
Gerät, Testlauf, 20
Geräte in Reihenaufstellung, Montage, 17

H Handhabung und Hub, 16
Handhabung und Installation, Empfehlungen für die, 15
Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 3
Hinweise zum Austausch von Teilen, 21
Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 5
Hub und Handhabung, 16

I Informationen für den leser, 2
Installation des Geräts, 16
Installation und Handhabung, Empfehlungen für die, 15

K Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 3
Kleinstellung des vollgesicherten Gasventils, Einstellung, 20
Kontrolle des Gasdrucks, 14
Kundendienst anfordern, 3

L Längerer Stillstand des Geräts, 11

M Montage bei Reihenaufstellung, 17
Montage der Verlängerung zum Ablassen der Rückstände, 9
Montage des Behältertragrahmens, 9

O Optionales Zubehör, 6

R Raumbelüftung, 16
Reinigung der Bratplatte, 12
Reinigung des Brenners, 13
Reinigung des Geräts, 12

S Schmierung des Gashahns, 21
Sicherheitshinweise und Informationen, 5
Sicherheitsvorrichtungen, 5
Sicherheitsvorschriften, 6
Stromanschluss, 18

T Technische Daten, 5
Testlauf zur Abnahme des Geräts, 20
Tipps für den Gebrauch, 11
Transport, 15
Typenschild für Hersteller und Gerät, 3

U Umstellung der Gasversorgung, 19

V Verpackung und Auspacken, 15
Vollgesichertes Gasventil, Einstellung der Kleinstellung, 20

W Wartung, Empfehlungen für die, 11

Z Zubehörausstattung, 6
Zündflammenbrenner, Auswechseln, 22
Zweck des Handbuchs, 2

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.
Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.
Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.
Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.
Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.
Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

DE

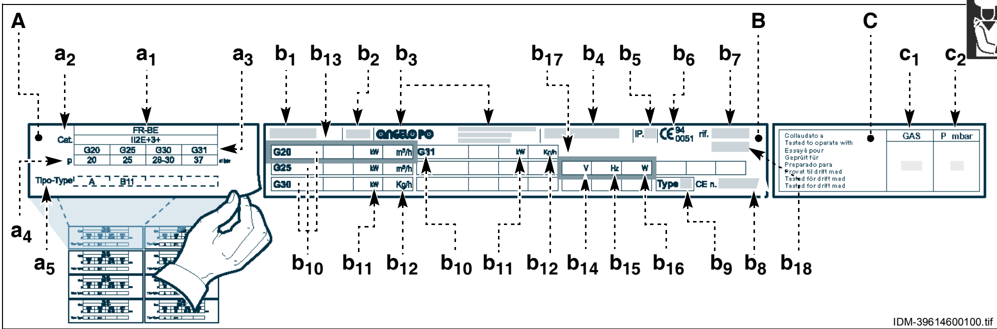
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Ergänzungsschild
a_1) Benutzerland
a_2) Gerätekategorie
a_3) Gastyp
a_4) Gasdruck
a_5) Gasabzugstyp
B) Typenschild
b_1) Gerätemodell
b_2) Art der Anpassung
b_3) Angabe des Herstellers
b_4) Seriennummer
b_5) Schutzgrad
b_6) CE-Zeichen für Konformität
b_7) Bezugsnormen
b_8) Kennzahl der CE-Zertifizierung
b_9) Produktfamilie
b_{10}) Gastyp
b_{11}) Angabe der Leistung (Kw)
b_{13}) Testgasanzeige
b_{14}) Spannung (V)
b_{15}) Frequenz (Hz)
b_{16}) Leistungsaufnahme (W)
b_{17}) Abnahmespannungsanzeige
b_{18}) Baujahr
C)Testgasschild
c_1) Gastyp
c_2) Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild **(A)** auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichen für die betreffende Kategorie versehen (Typ **(A)** = Standardabzug – Typ B11 = hoher Abzug).

Wenn das verwendete Gas mit dem übereinstimmt, welches der Hersteller beim Testlauf verwendet hat, so ist es für die Abnahme ausreichend, das Schild **(C)** zu entfernen und die Anzeige B13 auf dem Typenschild da anzubringen, wo die Angaben zum verwendeten Gas vorgesehen sind.



IDM-39614600100.tif

DE

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Bratplatte mit Keramikeinsätzen, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde für den Gebrauch in Restaurantbetrieben zum Braten von speisen direkt auf der Platte projektiert und konstruiert.

Das Gerät hat zwei Arbeitsfronten und kann daher in der Raummitte aufgestellt werden.

Hauptorgane

A)Bratplatte: aus Gusseisen.

B)Spritzschutzrahmen: zum Schutz gegen die beim Braten entstehenden Spritzer

C)Geräterost: für die Halterung der Keramikeinsätze.

D)Keramikeinsätze: aus Keramik-Werkstoff gefertigt.

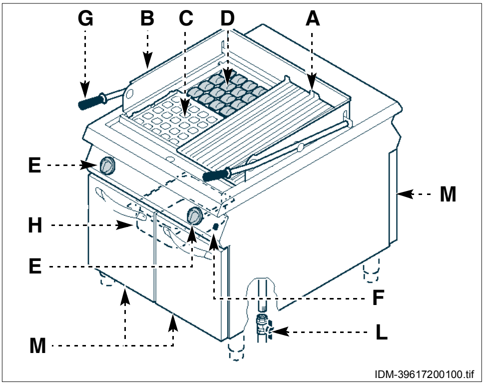
E)Bedienknebel Brenner: um die Gaszufuhr zu den Brennern einzustellen

F)Taste Zündung: Zum Zünden des Brenners.

G)Bratplatten-Einstellhebel: für die Einstellung der Bratplatte auf die drei vorgegebenen Winkelpositionen.

H)Auffangbehälter: zum Auffangen der Bratrückstände

L)Gasanschluss: für den Anschluss der Gaszufuhr



IDM-39617200100.tif

M)Türen: für den Zugang zum Innenbereich der Schränke.

TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und „Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

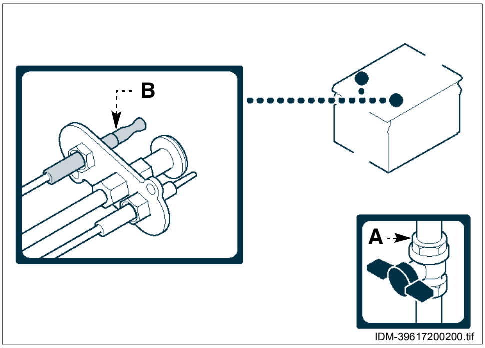
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

DE

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.
Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A)Gashahn: um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren

B)Sicherheits-Thermoelement:: stellt die Gasabfuhr ab, wenn die Flamme erlischt



IDM-39617200200.tif

Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

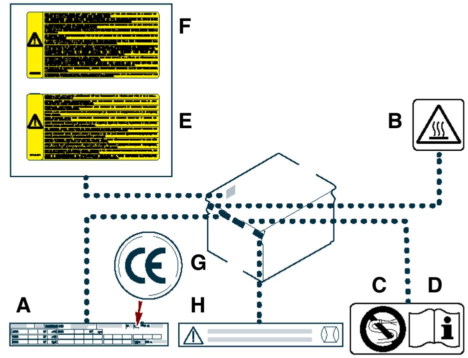
C)Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D)Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

E)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

F) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."

G)CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.



IDM-39617200300.tif

H)Allgemeine Gefahr: Ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Keramikfliesen verwenden.

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

A)Bürste

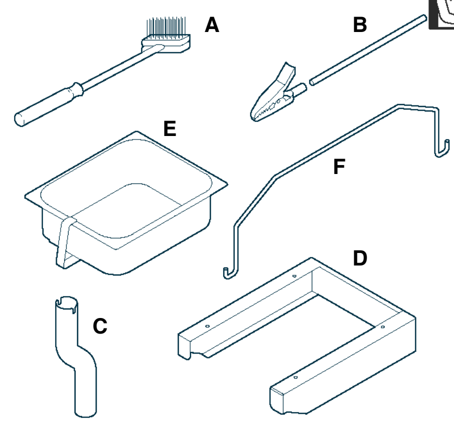
B)„Satz" manuelle Zündung des Zündflammenbrenners.

C)Verlängerung zum Ablassen der Rückstände.

D)Tragrahmen für Behälter

E)Auffangbehälter

F) Bratplatten-Hebegriff



IDM-39616500400.tif

C139617200.fm

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

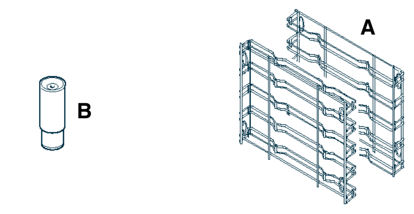
A)Satz Hordengestell

B)Stützfüße

C)„Kit" zur Gasumstellung

D)Ergänzungssatz für Geräte für Reihenaufstellung

E)Satz Piezozünder mit Batteriezündflammeneinschalter



IDM-39617200400.tif

SICHERHEIT 3

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

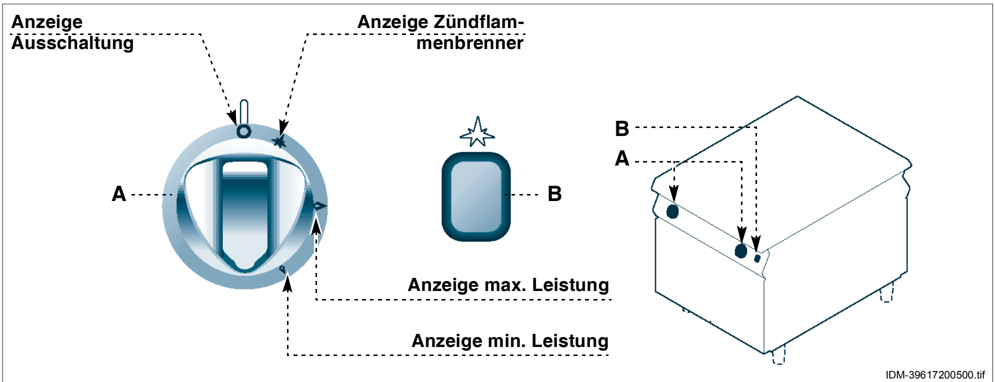
Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) Bedienknebel Brenner: um den betreffenden Brenner zu zünden und einzustellen und den Zündflammenbrenner zu aktivieren

B) Taste Zündung: Sie dient zum Zünden der Zündflamme der Brenner.



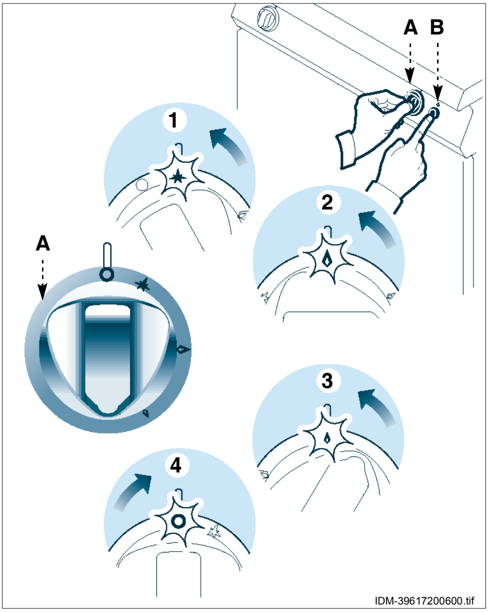
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Zündung

1 - Öffnen Sie den Gashahn.
2 - Schalter **(A)** niederdrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. **1**); gleichzeitig die Taste **(B)** zum Zünden des Zündflammenbrenners gedrückt halten.
3 - Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.
4 - Drehen Sie den Bedienknebel **(A)** im Gegenuhrzeigersinn (Pos. **2**), um den Brenner einzuschalten.
5 - Den Schalter **(A)** langsam entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Heizleistung der Flamme auf das Minimum einzustellen (Pos. **3**).

Abschaltung

6 - Drehen Sie den Bedienknebel **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos. **1**), um den Brenner abzuschalten.
Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
7 - Drehen Sie den Bedienknebel **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos. **4**), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.



8 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

DE

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Das Gerät nur zum Braten von Speisen direkt auf der Platte verwenden.
– Für den Gebrauch ist die Bratplatte auf den geeigneten Neigungswinkel einzustellen, um das Abtropfen der beim Braten entstehenden Rückstände in den Auffangbehälter zu begünstigen.
– Während des Gebrauchs den Auffangbehälter ein wenig mit Wasser füllen, um die anschließende Reinigung des Behälters zu erleichtern.
– Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
– Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

Wichtig

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

– Die Bratplatte (siehe Seite 10).
– Der Brenner (siehe Seite 11).
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 9).

Nach jeweils 100 Betriebsstunden müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

– Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements
– Schmierung des Gashahns (siehe Seite 21).
– Reinigung des Brenners (siehe Seite 11).
– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
3 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.

Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

4 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
5 - Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
6 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
7 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
8 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

DE

REINIGUNG DER BRATPLATTE

Vorsicht - Achtung

Die Reinigung der Platte mit dem auf Anfrage erhältlichen Werkzeug fachgerecht ausführen.

Wichtig

Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

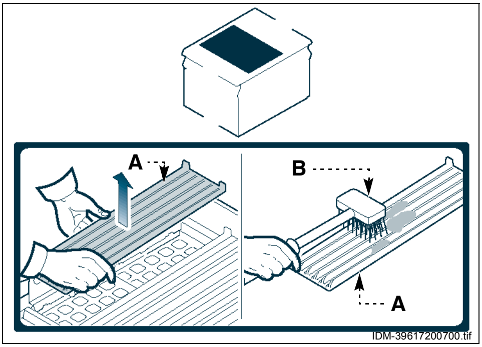
1 - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

2 - Den Topfträgerrost **(A)** entfernen.

3 - Zur Reinigung der Platte **(A)** von den Bratrückständen die mitgelieferte Bürste **(B)** verwenden.

4 - Die Platte **(A)** mit einem geeigneten Fettlöser bestreichen und einige Minuten einwirken lassen.

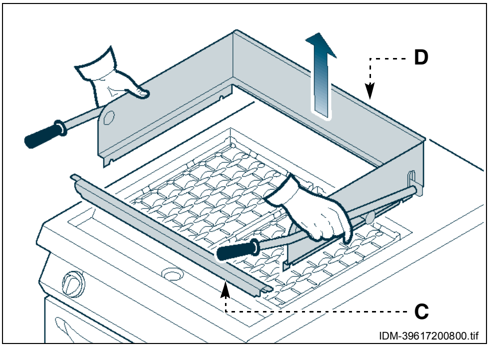
5 - Die Platte sorgfältig mit einem Schwamm reinigen, reichlich nachspülen und trocknen.



IDM-39617200700.tif

6 - Die Bratplatten-Halterung **(C)** entnehmen

7 - Den Spritzschutzrahmen **(D)** abmontieren und reinigen.



IDM-39617200800.tif

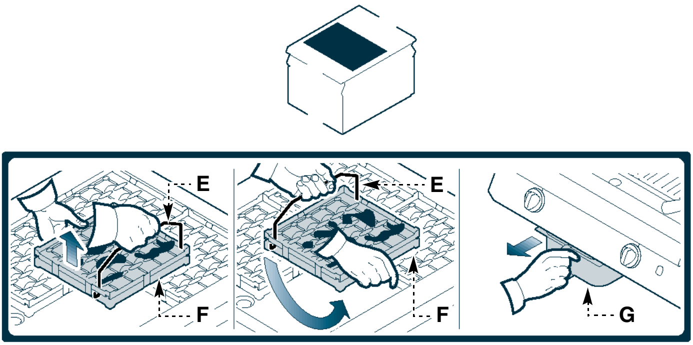
DE

8 - Den mitgelieferten Hebegriff **(E)** verwenden, um die Bratplatte **(F)** anzuheben und umzudrehen.
Diesen Vorgang täglich ausführen, um die Reinigung der Keramikeinsätze von eventuellen Verkrustungen infolge Einwirkung der Brennerflammen zu ermöglichen.
9 - Den Auffangbehälter **(G)** entnehmen, entleeren und reinigen.

Wichtig

Den Inhalt des Auffangbehälters vorschriftsmäßig entsprechend den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen entsorgen.

10 - Stellen Sie nach Abschluss der Operation die Anfangsbedingungen wieder her.



IDM-39617200900.tif

REINIGUNG DES BRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Die Bratplatte, den Spritzschutzrahmen und den Geräterost entfernen (siehe Seite 10).
2 - Den Brenner **(A)** anheben und herausziehen.
3 - Den Brenner **(A)** gründlich reinigen und sicherstellen, dass dessen Löcher nicht verstopft sind.

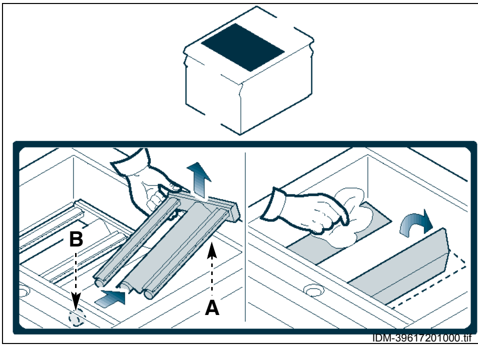
Vorsicht - Achtung

Die Löcher des Brenners reinigen, ohne sie auszuweiten oder zu verstopfen, sodass der einwandfreie Betrieb des Brenners stets gewährleistet wird.

4 - Die Innenteile des Geräts reinigen und die Verunreinigungen in den Auffangbehälter leiten.

Vorsicht - Achtung

Überprüfen, ob die Öffnung (B) für die Positionierung des Brenners (A) nicht verstopft ist.

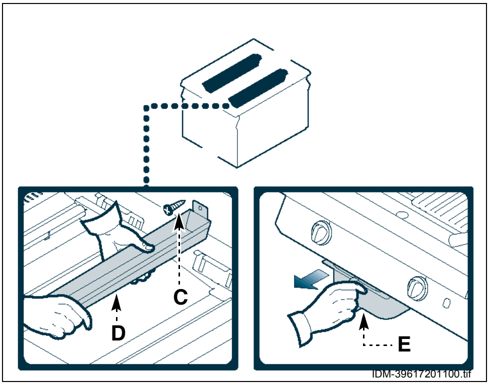


IDM-39617201000.tif

DE

C139617200.fm

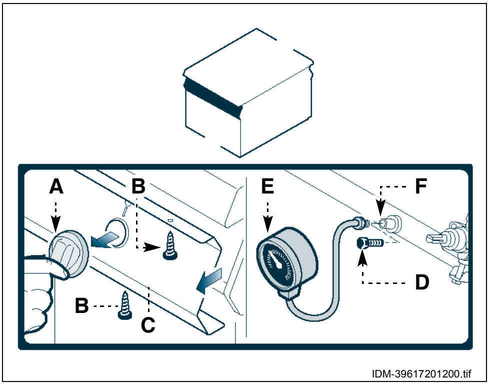
5 - Die Schrauben **(C)** ausdrehen, den Auffangbehälter **(D)** entnehmen, entleeren und reinigen.
6 - Den Auffangbehälter **(E)** entnehmen, entleeren und reinigen.
7 - Stellen Sie nach Abschluss der Operation die Anfangsbedingungen wieder her.



KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** aus dem Druckprüfpunkt.
5 - Schließen Sie das Manometer **(E)** an den Druckprüfpunkt **(F)** an.
6 - Den Gasabsperrhahn wieder öffnen.
7 - Den Brenner einschalten, den Schalter in die Großstellung drehen (siehe Seite 8) und sicherstellen, dass der angezeigte Druck den Werten in der Tabelle (am Ende des Handbuchs) entspricht.
8 - Den Brenner ausschalten, den Gasabsperrhahn schließen und das Manometer abklemmen.
9 - Stellen Sie nach Abschluss der Operation die Anfangsbedingungen wieder her.



FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.
Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch.	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt.	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum.
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten.	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht.	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme. **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst.**
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendiens.**
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters.	Fehlfunktion des Gasventils.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst.**

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

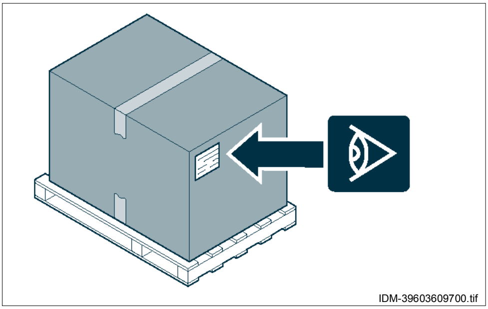
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.



Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.

Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.

Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



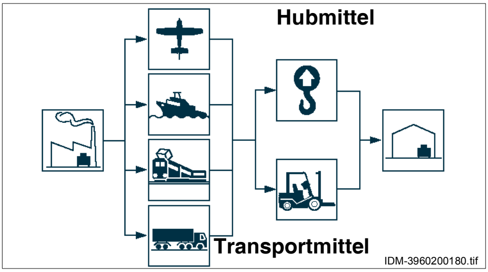
IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.

Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel befestigt werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

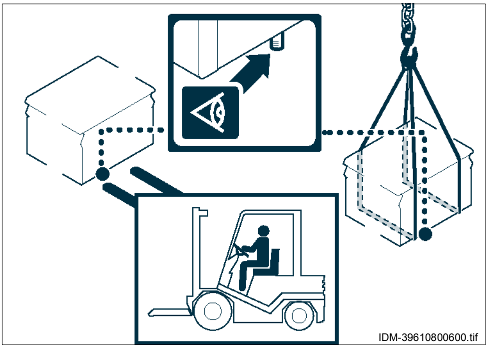


IDM-3960200180.tif

DE

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.



Wichtig

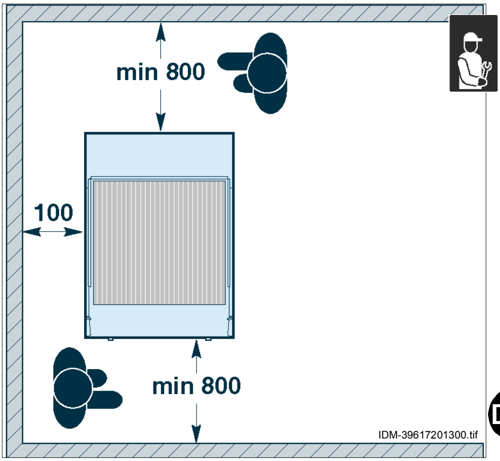
Achten Sie beim Einsatz des Hubmittels auf das Gaszufuhrrohr.

INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.



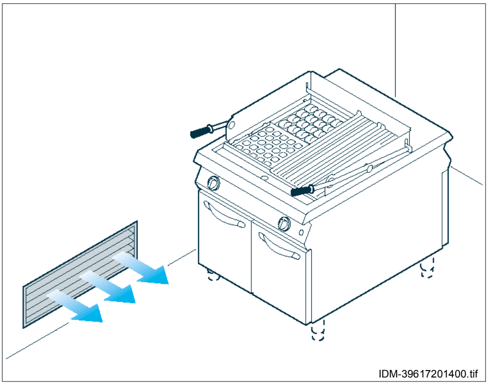
Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 100 mm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150 ausgelegt ist.

Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

DE

RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.

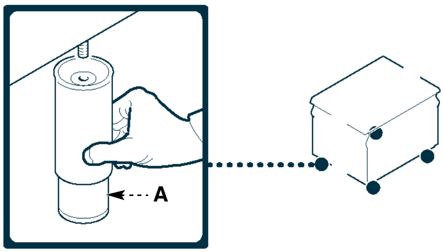


IDM-39617201400.tif

INSTALLATION DES ZUBEHÖRS



Die Stützfüße **(A)** an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.

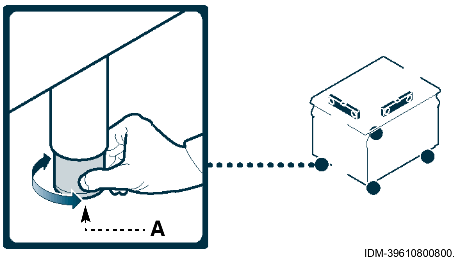


IDM-39610802700.tif

DE

NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.

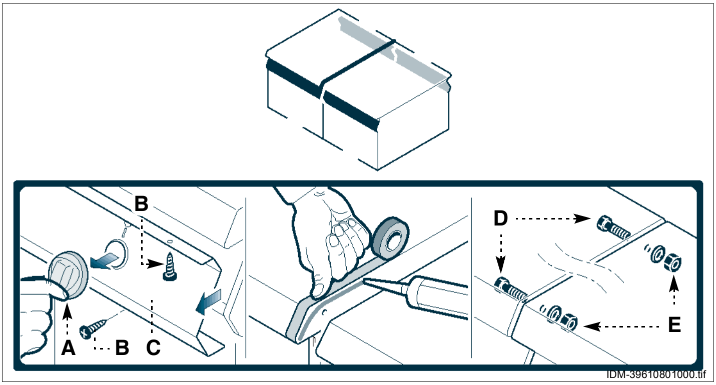


IDM-39610800800.tif

MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

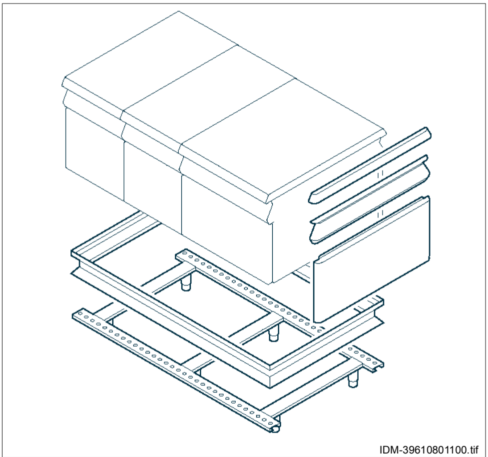
1 - Den Schalter **(A)** abziehen.
2 - Die Schrauben **(B)** ausschrauben und die Blenden **(C)** ausbauen.
3 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
4 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
5 - Die Geräte aneinander reihen.
6 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(D-E)** anschließen.
7 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
8 - Die Blenden **(C)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.



IDM-39610801000.tif



Für die in Reihe aufgestellten Geräte ist auf Wunsch ein Ausstattungssatz lieferbar, der aus dem Untergestell und einigen Abschlussprofilen besteht.



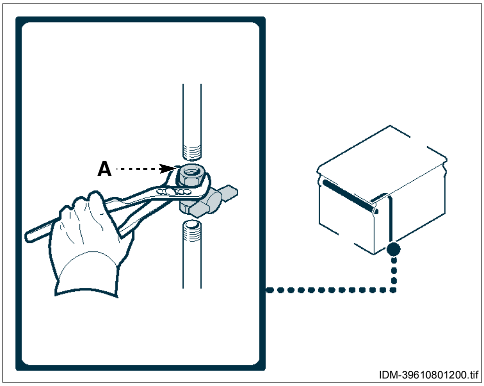
IDM-39610801100.tif

DE

C139617200.fm

Wichtig

Diese Arbeit darf nur von zugelassenen und erfahrenen Fachleuten ausgeführt werden. Der Anschluss muss fachgerecht und vorschriftsmäßig ausgeführt werden und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Nach Ausführung des Anschlusses muss vor der Inbetriebnahme des Geräts durch eine allgemeine Kontrolle sichergestellt werden, dass nirgends Gas austritt.



Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.

Wichtig

Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.

STROMANSCHLUSS

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

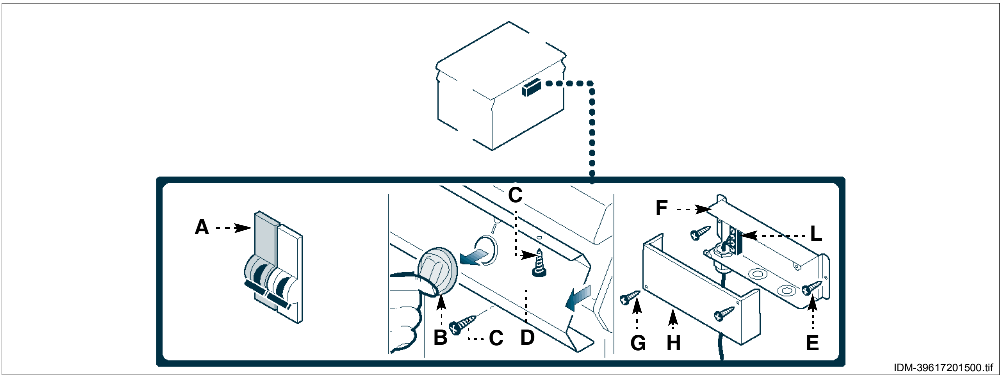
Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1N geliefert.

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.



2 - Den Schalter **(B)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.
4 - Die Schrauben **(E)** lösen, um die Anschlussdose **(F)** auszubauen.
5 - Die Schrauben **(G)** lösen, um den Deckel **(H)** abzunehmen.
6 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(L)** des Geräts anschließen. Ein flexibles Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens Typ H07RN-F entsprechen und dessen Betriebstemperatur mindestens 80°C beträgt.

Wichtig

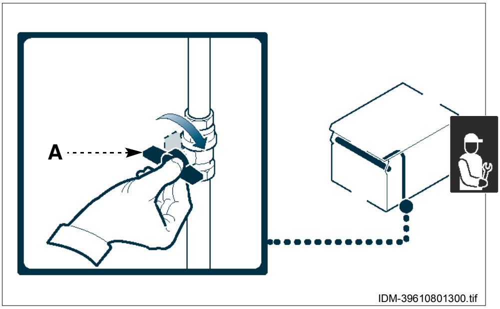
Bei der Ausführung des Anschlusses auf den Anschluss des Neutral- und des Schutzleiters achten. Wenn diese Anschlüsse nicht richtig ausgeführt werden, kann der Brenner nicht gezündet werden.

7 - Anschließend den Deckel **(H)**, die Anschlussdose **(F)** und die Bedienblende **(D)** wieder montieren.

UMSTELLUNG DER GASVERSORGUNG

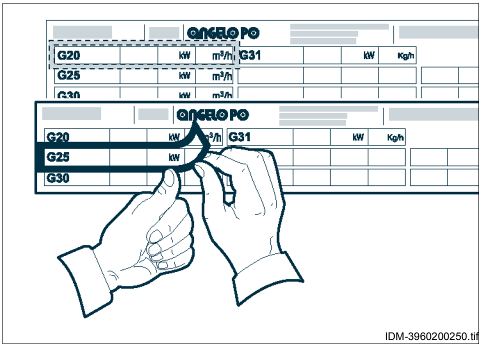
Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.
Falls Sie das Gerät an eine Gaszufuhr anderen Typs anschließen müssen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn **(A)**
2 - Die Brennerdüse austauschen (siehe Seite 22).
3 - Die Düse des Zündflammenbrenners austauschen (siehe Seite 22).
4 - Die Kleinstellung beim vollgesicherten Gasventil einstellen (siehe S. 20).



IDM-39610801300.tif

5 - Entfernen Sie den alten Aufkleber vom Typenschild und ersetzen Sie ihn mit dem neuen Aufkleber, um den verwendeten Gastyp anzuzeigen.



IDM-3960200250.tif

Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.

DE

C139617200.fm

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Öffnen Sie den Gashahn, um die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen.

2 - Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe S. 19).

3 - Sicherstellen, dass Zündung und Verbrennung beim Brenner ordnungsgemäß funktionieren.

4 - Überprüfen Sie die einwandfreie Funktionsfähigkeit des Sicherheits- Thermoelements.

5 - Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.

6 - Überprüfen Sie, dass die Typenschilder mit den Aufklebern bezüglich des im Benutzerland verwendeten Gastyps beschriftet sind.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN 8

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob eine angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gasabsperrhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

DE

EINSTELLUNG DER KLEINSTELLUNG BEIM VOLLGESICHERTEN GASVENTIL

Wichtig

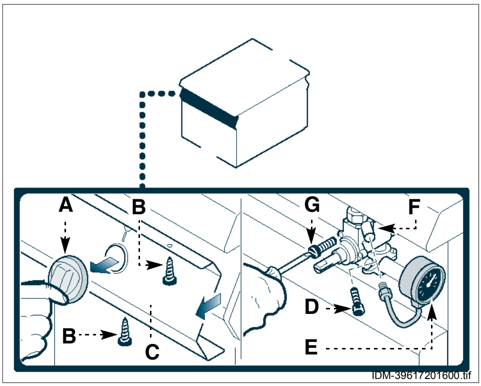
Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe S. 19). Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Methan

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn

2 - Den Schalter **(A)** abziehen.



3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.

4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** aus dem Druckprüfpunkt.
5 - Schließen Sie das Manometer **(E)** an den Druckprüfpunkt **(F)** an.
6 - Den Gasabsperrhahn wieder öffnen.
7 - Zünden Sie den Brenner an und drehen Sie den Bedienknebel bis in die Position der minimalen Flamme.
8 - Die Kleinstelldüse **(G)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs). Diese Düse vollständig einschrauben.
9 - Die Düse **(G)** langsam ausschrauben, bis der angezeigte Druck den Tabellenwerten entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
10 - Überprüfen Sie die Stabilität der Flamme.
11 - Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
12 - Den Brenner ausschalten, den Gasabsperrhahn schließen und das Manometer abklemmen.
13 - Abschließend die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.

Flüssiggas

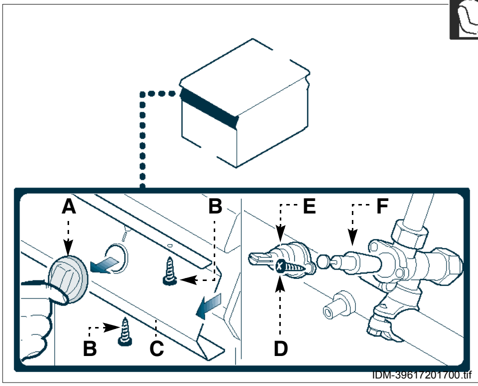
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1-Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
4 - Die Kleinstelldüse **(G)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs). Diese Düse vollständig einschrauben.
5 - Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
6 - Abschließend die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.

SCHMIERUNG DES GASHAHNS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** heraus und nehmen Sie die Haube **(E)** heraus.
5 - Ziehen Sie den Kegel **(F)** heraus.
6 - Reinigen Sie den Kegel **(F)** und seinen Sitz.
7 - Den Kegel **(F)** mit Fett bestreichen, in seinen Sitz einsetzen und einige Male drehen.
8 - Ziehen Sie den Kegel **(F)** heraus, um das überschüssige Fett zu entfernen.
9 - Bauen Sie den Kegel **(F)**, die Haube **(E)**, die Blende **(C)** und die Knebel / wieder ein.



DE

AUSTAUSCH VON BAUTEILE 9

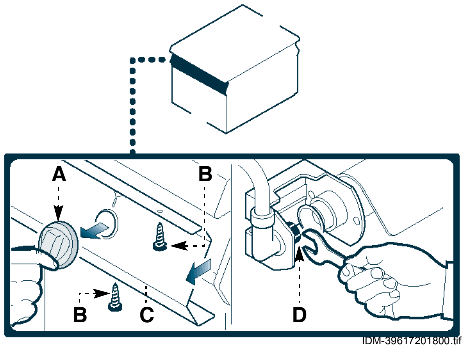
HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

Vor Ausführung eines Austauschs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob eine angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gasabsperrhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Zum Ersetzen von verschlissenen Komponenten ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Für Schäden an Personen oder Komponenten aufgrund der Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und aufgrund der nicht vom Hersteller genehmigten Ausführung von Eingriffen, die die Sicherheitsmerkmale verändern, wird keine Haftung übernommen. Zum Bestellen von Komponenten die Anweisungen im Ersatzteilkatalog befolgen.

AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
4 - Schrauben Sie die Düse **(D)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
5 - Abschließend die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.

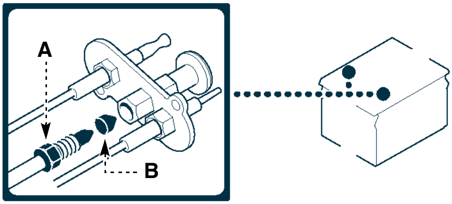


IDM-39617201800.tif

AUSWECHSELN DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Auf den Zündflammenbrenner über die Öffnung auf der Unterseite des Geräts zugreifen.
3 - Drehen Sie das Verbindungsstück **(A)** heraus.
4 - Nehmen Sie die Düse **(B)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
5 - Den Anschluss **(A)** wieder anschrauben.



IDM-39617201900.tif

DE

ENTSORGUNG DES GERÄTS

Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

INDEX

		réf. chapitres	page
1e PARTIE		1 INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
		2 INFORMATIONS TECHNIQUES	4
		3 SÉCURITÉ	6
		4 UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
		5 ENTRETIEN	9
		6 PANNES	13
2e PARTIE		7 MANUTENTION ET INSTALLATION	14
		8 RÉGLAGES	20
		9 REMPLACEMENT DE PIÈCES	21
		ANNEXES	I÷V

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 6
Alimentation, transformation, 19
Allumage et extinction du brûleur, 8
Appareil et fabricant, identification, 3
Appareil, description générale, 4
Appareil, élimination, 22
Appareil, essai, 20
Appareil, inutilisation prolongée, 8
Appareil, mise en place, 15
Appareil, nettoyage, 9
Appareils en batterie, montage, 17
Assistance, demande, 3

B Branchement électrique, 18
But du manuel, 2

C Commandes, description, 7
Conseils d'utilisation, 8
Contrôle de la pression du gaz, 12

D Déballage et emballage, 14
Demande d'assistance, 3
Dépannage, 13
Description des commandes, 7
Description générale de l'appareil, 4
Dispositifs de sécurité, 4
Données techniques, 4
Dotation d'accessoires, 5

E Élimination de l'appareil, 22
Emballage et déballage, 14
Entretien, recommandations pour l', 9
Essai de l'appareil, 20

F Fabricant et appareil, identification, 3

G Gaz, contrôle de la pression, 12
Graissage du robinet à gaz, 21

I Identification du fabricant et de l'appareil, 3
Informations pour le lecteur, 2
Installation des accessoires, 16
Installation et manutention, recommandations pour la, 14
Inutilisation prolongée de l'appareil, 8

L Levage et manutention, 15

M Manutention et installation, recommandations pour la, 14
Manutention et levage, 15
Minimum du robinet gaz de sécurité, réglage, 20
Mise à niveau, 16
Mise en place de l'appareil, 15
Montage des appareils en batterie, 17

N Nettoyage de l'appareil, 9
Nettoyage de la grille, 10
Nettoyage du brûleur, 11
Normes de sécurité, 6

P Pannes, dépannage, 13
Pression du gaz, contrôle, 12

R Raccordement du gaz, 18
Recommandations pour l'utilisation, 7
Recommandations pour l'entretien, 9
Recommandations pour la manutention et l'installation, 14
Recommandations pour le remplacement des pièces, 21
Recommandations pour les réglages, 20
Réglage du minimum du robinet gaz de sécurité, 20
Réglages, recommandations pour les, 20
Remplacement de la buse de la veilleuse pilote, 22
Remplacement de la buse du brûleur, 22
Remplacement des pièces, recommandations pour le, 21
Robinet du gaz, graissage, 21
Robinet gaz de sécurité, réglage du minimum, 20

S sécurité et information, signaux de, 5
sécurité, dispositifs de, 4
Sécurité, normes de, 6
Signaux de sécurité et information, 5

T Transformation de l'alimentation, 19
Transport, 14

U Utilisation, conseils d', 8
Utilisation, recommandations pour l', 7

V Ventilation de la pièce, 16

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.
Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.
Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.
Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.
Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.
Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.
Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

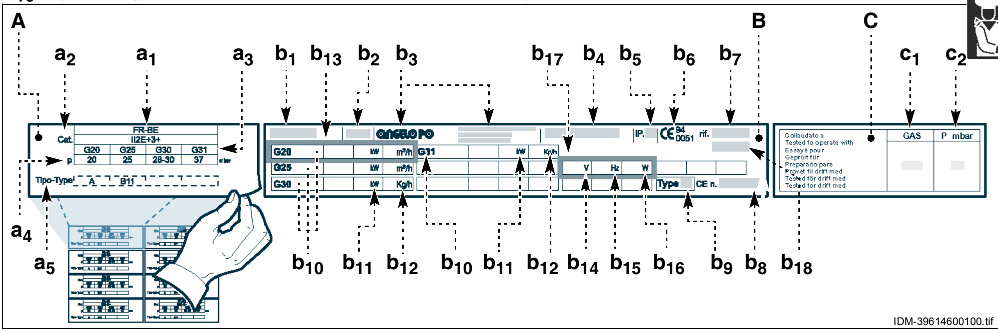
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Plaque complémentaire
a_1) Pays d'utilisation
a_2) Catégorie de l'appareil
a_3) Type de gaz
a_4) Pression du gaz
a_5) Type d'évacuation des fumées
B) Plaque d'identification
b_1) Modèle de l'appareil
b_2) Type de personnalisation
b_3) Identification du fabricant
b_4) Numéro de série
b_5) Indice de protection
b_6) Marquage CE de conformité
b_7) Norme de référence
b_8))Numéro certificat CE
b_9) Type de famille de produit
b_{10}) Type de gaz
b_{11}) Puissance déclarée (kW)
b_{12}) Consommation de gaz
b_{13}) Indicateur du gaz d'essai
b_{14}) Tension (V)
b_{15}) Fréquence (Hz)
b_{16}) Puissance électrique absorbée (W)
b_{17}) Indicateur de tension d'essai
b_{18}) Date de fabrication
C) Plaque du gaz d'essai
c_1) Type de gaz
c_2) Pression du gaz

L'installateur devra choisir et appliquer la plaque **(A)**, à côté de la plaque d'identification relative au pays d'utilisation et devra reporter la catégorie d'appartenance (Type **(A)** = évacuation standard – Type B11 = évacuation haute).

Si le gaz d'utilisation est celui utilisé par le fabricant pour l'essai, il faut enlever la plaque **(C)** et appliquer l'indicateur B13 sur la plaque d'identification en correspondance des données du gaz d'utilisation.



FR

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La grillade, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la cuisson d'aliments en contact direct avec la plaque de cuisson, dans le domaine de la restauration professionnelle.
L'appareil peut être utilisé sur deux façades ce qui permet de pouvoir l'installer au centre de la pièce.

Organes principaux

A)Plaque de cuisson: en fonte.

B)Pare-éclaboussures: pour protéger des éclaboussures de cuisson

C)Grille de réduction: pour soutenir les pierres.

D)Pierres: en céramique.

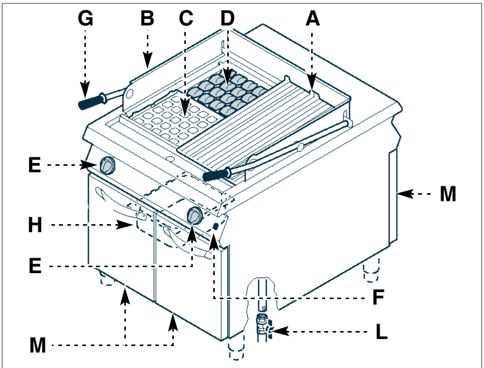
E)Manette de commande du brûleur: pour régler l'alimentation du gaz au brûleur

F) Bouton d'allumage: pour allumer le brûleur

G)Leviers de réglage de la plaque: pour régler la plaque de cuisson sur les trois inclinaisons préfixées.

H)Bac de récolte: pour recueillir les résidus de cuisson

L) Raccord alimentation du gaz : pour raccorder l'alimentation du gaz



IDM-39617200100.tif

M)Portes: pour accéder à l'intérieur des compartiments

DONNÉES TECHNIQUES

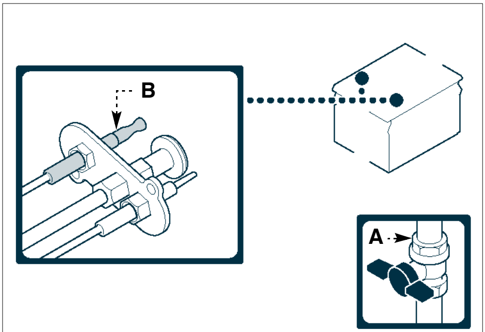
Voir tableaux et “Fiche des raccordements” à la fin du manuel.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.
L'illustration indique la position des dispositifs.

A)Robinet d'alimentation du gaz: pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz

B)Thermocouple de sécurité : il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme



IDM-39617200200.tif

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

FR

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

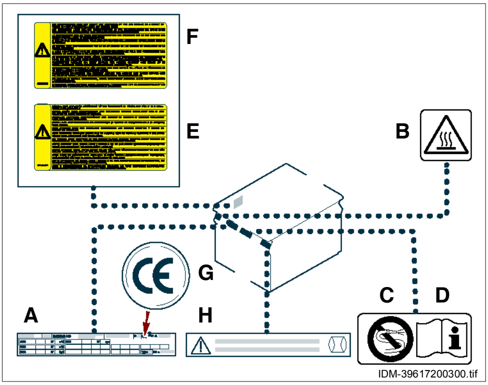
B)Risque de brûlure : attention aux surfaces chaudes.

C)Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

D)Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

E)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

F)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».



G)Marquage CE : indique que l'appareil est conforme à la norme.

H)Risque générique : n'utiliser que des pierres en céramique fournies par le fabricant.

DOTATION D'ACCESSOIRES

À la livraison sont fournis en équipement :

A)Brosse

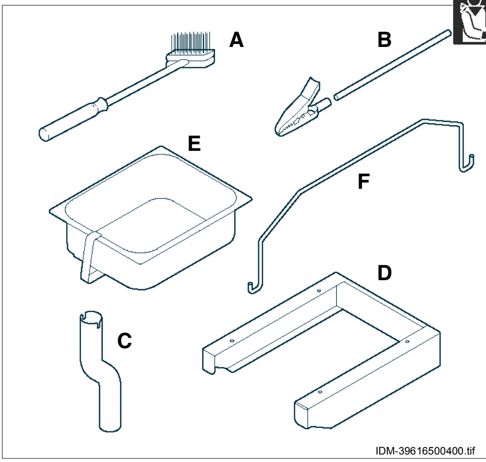
B)« Kit » d'allumage manuel de la veilleuse pilote

C)Rallonge évacuation des résidus

D)Support du bac

E)Bac de récolte

F)Poignée de levage de la grille



FR

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

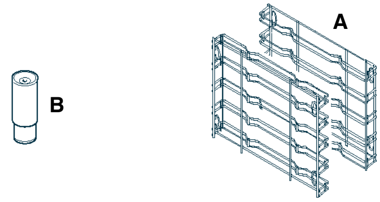
A)Kit echelle porte-plats

B)Pieds d'appui

C)« Kit » de transformation du gaz

D)Kit de complètement pour appareils en batterie

E)Kit allumage piézoélectrique avec allumeur à batterie



IDM-39617200400.tif

SÉCURITÉ 3

NORMES DE SÉCURITÉ



Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l’utilisation quotidienne de l’appareil.

Pendant le lavage de l’appareil ne pas diriger de jets d’eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d’objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

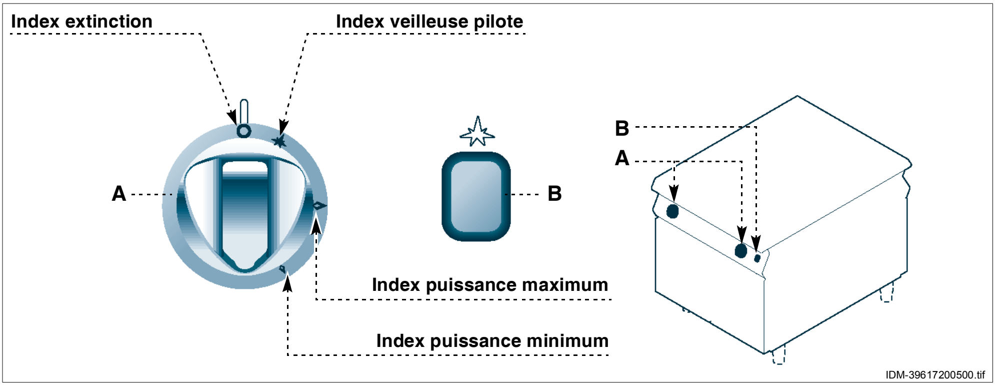


DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l’appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A)Manette de commande du brûleur : pour allumer, éteindre et régler le brûleur correspondant et la veilleuse pilote

B)Bouton d'allumage: pour allumer la veilleuse pilote des brûleurs



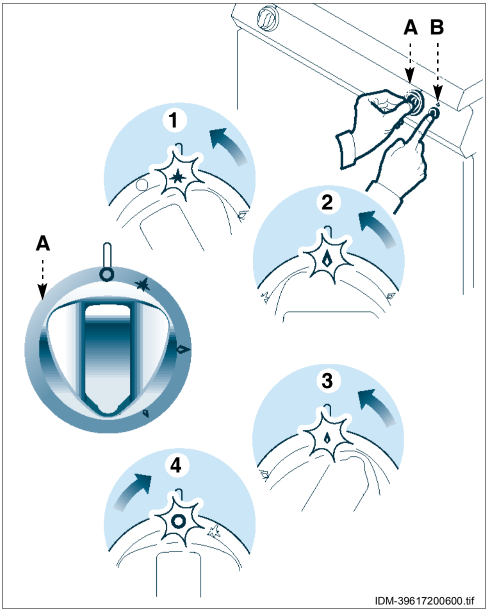
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR

Allumage

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Pousser et tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. 1) et simultanément tenir pressé le bouton **(B)** pour allumer la veilleuse pilote.
3 - Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple.
4 - Tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. 2) pour allumer le brûleur.
5 - Tourner graduellement la manette **(A)** en sens anti-horaire pour régler la puissance de la flamme jusqu'à la valeur minimum (pos. 3).

Extinction

6 - Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. 1) pour éteindre le brûleur.
La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
7 - Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. 4) pour éteindre la veilleuse pilote.
8 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
5 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

FR

CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
– Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson d'aliments en contact direct avec la plaque.
– Pendant l'utilisation choisir pour la plaque l'inclinaison la plus appropriée afin de faciliter l'écoulement des résidus de cuisson vers le bac de récolte.
– Pendant l'utilisation remplir légèrement d'eau le bac de récolte afin de faciliter les opérations de nettoyage du bac.
– L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
– Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

Attention

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– La plaque (voir page. 10).
– Le brûleur (voir page. 11).
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir page. 9).

Tous les 100 heures de fonctionnement faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

– Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation
– Vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité
– Le graissage du robinet du gaz. (voir page. 21).
– Nettoyage du brûleur (voir page.11).
– vérifier l'efficacité de l'installation électrique

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
3 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

4 - De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
5 - Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
6 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
7 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
8 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

Attention

Nettoyer la plaque de façon appropriée en utilisant les outils fournis sur demande.

Important

Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

Pour cette opération, procéder comme suit.

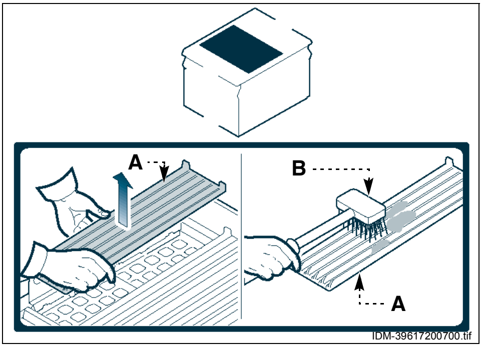
1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil.

2 - Enlever la grille **(A)**.

3 - Utiliser la brosse **(B)** fournie en équipement pour enlever les résidus de cuisson de la grille **(A)**.

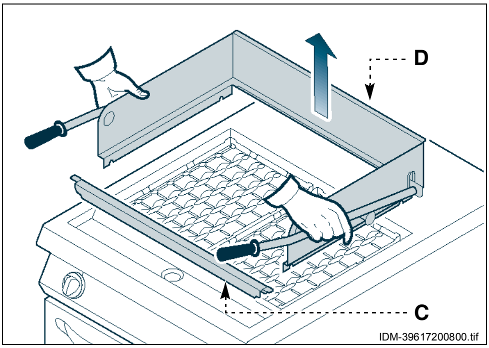
4 - Étaler sur la plaque **(A)** un produit dégraissant approprié et le laisser agir pendant quelques minutes.

5 - Nettoyer soigneusement la plaque avec une éponge, rincer abondamment et essuyer.



6 - Démonter le support de la grille **(C)**.

7 - Démonter les pare-éclaboussures **(D)** et les nettoyer.



FR

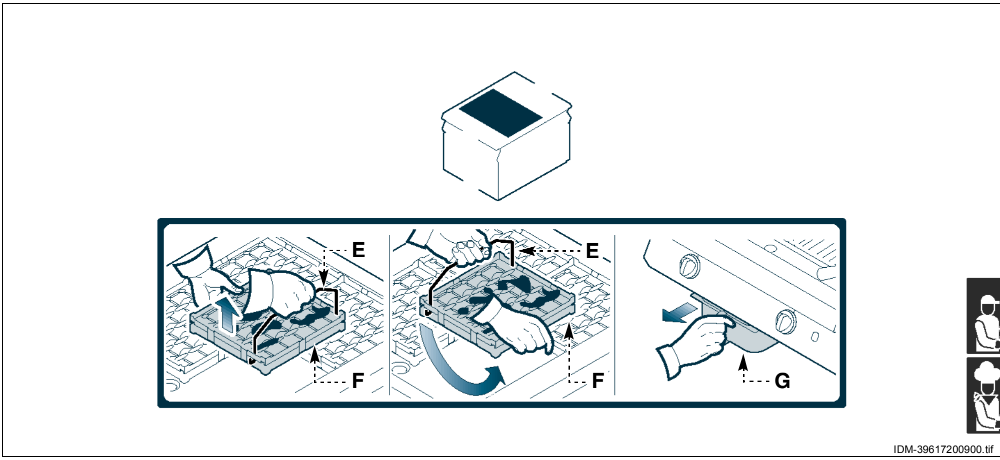
8 - Se servir de la poignée **(E)**, fournie en équipement, pour lever et retourner la grille du foyer **(F)**. Effectuer cette opération tous les jours, pour permettre le nettoyage des pierres d'éventuelles incrustations par les flammes des brûleurs.

9 - Enlever le bac de récolte **(G)**, le vider et le nettoyer.

Important

Ne pas écouler le contenu du bac dans l'atmosphère, mais effectuer son élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.

10 - Rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



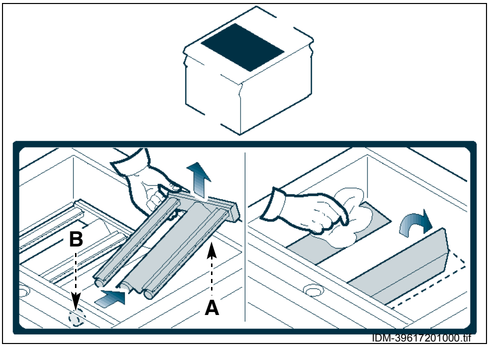
NETTOYAGE DU BRÛLEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Retirer la plaque, les pare-éclaboussures et la grille de réduction (voir page. 10).

2 - Lever et extraire le brûleur **(A)**.

3 - Nettoyer soigneusement le brûleur **(A)** et vérifier que ses trous ne soient pas obstrués.



Attention

Nettoyer les trous du brûleur sans les élargir et sans les boucher pour ne pas provoquer le mauvais fonctionnement du brûleur même.

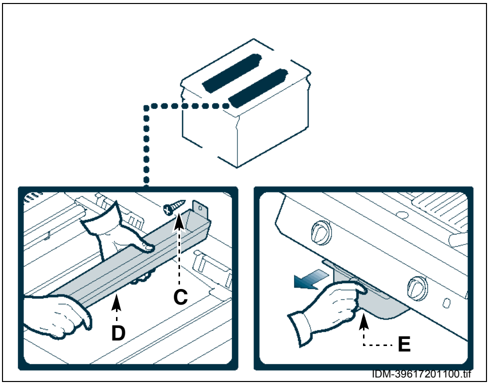
4 - Nettoyer l'intérieur de l'appareil et acheminer les impuretés dans le bac de récolte.

Attention

Vérifier que la douille (B) du brûleur (A) ne soit pas obstruée.

FR

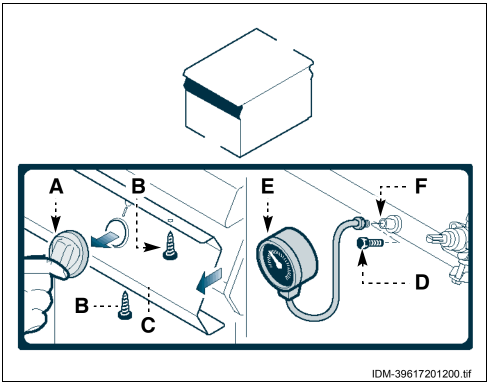
5 - Dévisser les vis **(C)**, démonter le bac **(D)**, le vider et le nettoyer.
6 - Enlever le bac de récolte **(E)**, le vider et le nettoyer.
7 - Rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.
4 - Dévisser la vis **(D)** de la prise de pression.
5 - Raccorder le manomètre **(E)** à la prise de pression **(F)**.
6 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
7 - Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de flamme maximum (voir page 8) et vérifier que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).
8 - Éteindre le brûleur, fermer le robinet d'alimentation du gaz et débrancher le manomètre.
9 - Rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



FR

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.
Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce
La veilleuse pilote ne s'allume pas	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage **Important** **Contacter le service assistance.**
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée	Insister avec l'allumage
La veilleuse pilote ne reste pas allumée	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud	Insister avec l'allumage
La flamme est jaune	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée	**Important** **Contacter le service assistance**
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur	Anomalies de fonctionnement du robinet du gaz	**Important** **Contacter le service assistance**

FR

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET LINSTALLATION’

Important

Effectuer la manutention et l’installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l’emballage, sur l’appareil et dans les instructions d’utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

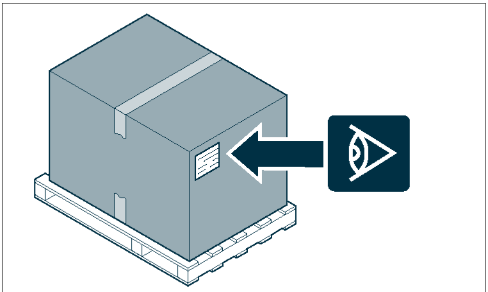
L’emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

Pour faciliter le transport, l’expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l’emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

Le matériau d’emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.

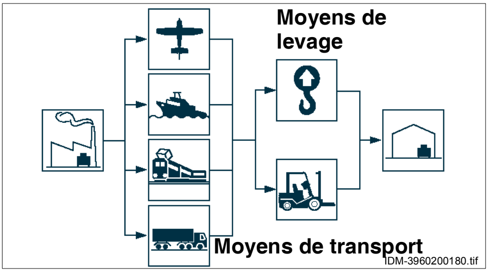


IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

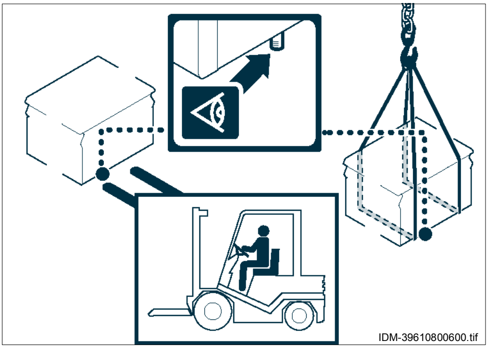
Pendant le transport, afin d’éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



IDM-3960200180.tif

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.



Important

En introduisant le dispositif de levage, faire attention au tuyau d'alimentation du gaz.

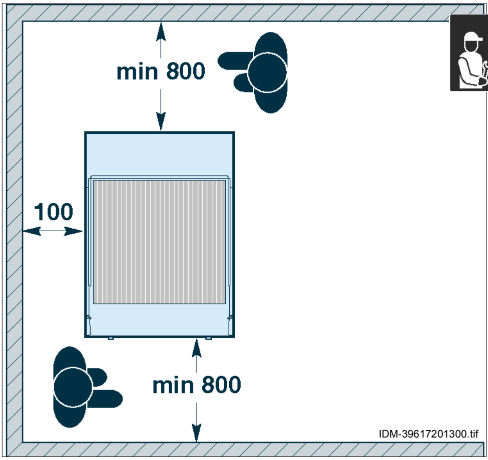
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production ; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 100 mm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150.

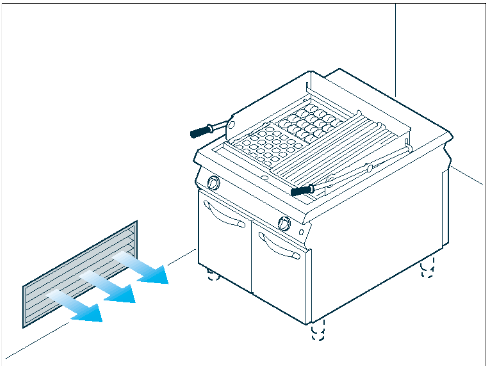


Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

FR

VENTILATION DE LA PIÈCE

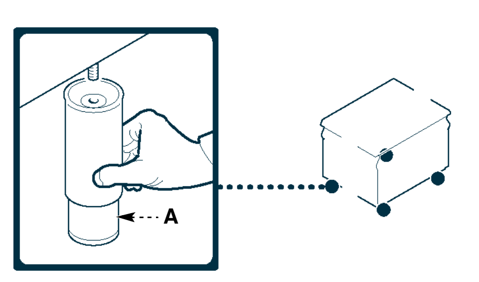
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



IDM-39617201400.tif

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Visser les pieds d'appui **(A)** en correspondance des points de fixation sur la structure.

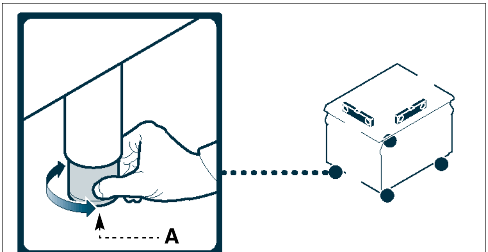


IDM-39610802700.tif

MISE À NIVEAU

FR

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.

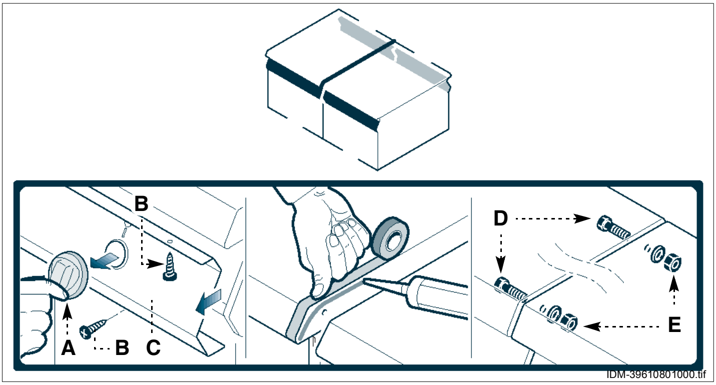


IDM-39610800800.tif

MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

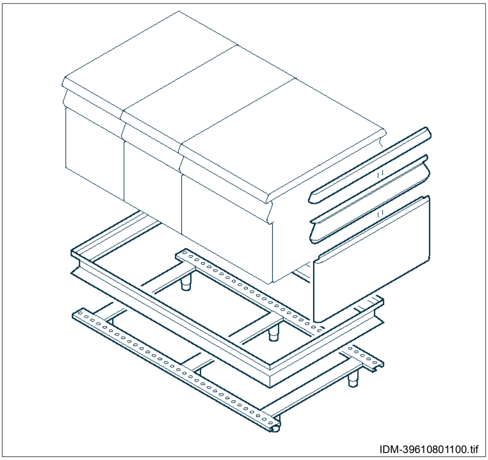
Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

1 - Enlever la manette **(A)**.
2 - Dévisser les vis **(B)** et démonter les tableaux de commandes **(C)**.
3 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
4 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
5 - Rapprocher les appareils.
6 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(D-E)**.
7 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
8 - Remonter les tableaux de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



IDM-39610801000.tif

Pour les appareils en batterie un kit d'équipement est disponible sur demande; il comprend le châssis d'appui et quelques profils de finition.



IDM-39610801100.tif



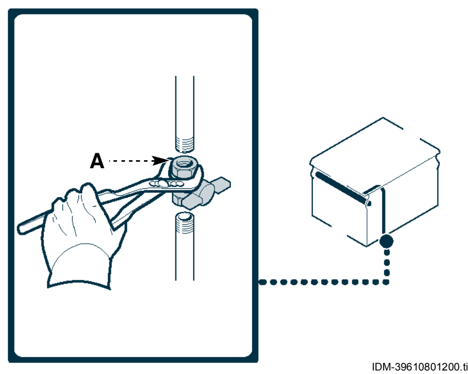
FR

RACCORDEMENT DU GAZ

Important

La personne autorisée à effectuer cette opération devra avoir les capacités et l'expérience acquise et reconnue dans le secteur spécifique; elle devra effectuer le raccordement dans les règles de l'art et tenir compte de toutes les exigences imposées par les normes et les lois. Après raccordement, avant de se servir de l'appareil, il faudra vérifier par un contrôle général qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.



IDM-39610801200.tif

Important

Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible ; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

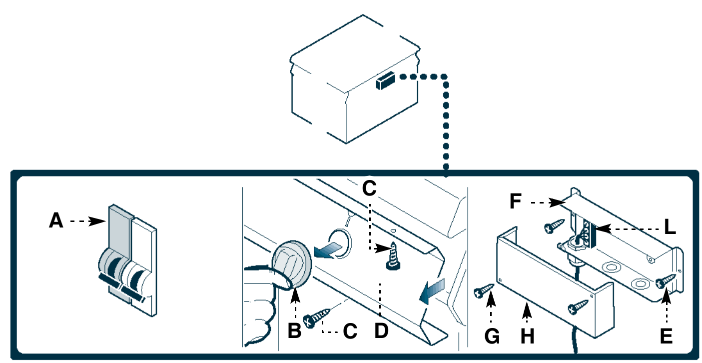
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V/1N.

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.



IDM-39617201500.tif

FR

2 - Enlever la manette **(B)**.
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.
4 - Dévisser les vis **(E)** et démonter le boîtier électrique **(F)**.
5 - Dévisser les vis **(G)** et démonter le couvercle **(H)**.
6 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(L)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel.

Utiliser un câble flexible avec des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F et une température d'utilisation d'au moins 80°C.

Important

Au moment du branchement, faire attention à la connexion des câbles de neutre et de terre ; si elle n'est pas effectuée correctement, le brûleur ne s'allume pas.

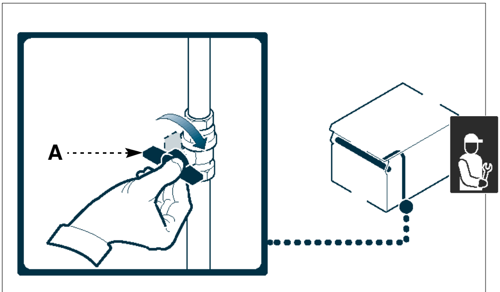
7 - Remonter le couvercle **(H)**, le boîtier électrique **(F)** et le tableau de commandes **(D)** lorsque l'opération est terminée.

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION

L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
2 - Remplacer la buse du brûleur (voir page. 22).
3 - Remplacer la buse de la veilleuse pilote (voir page. 22).
4 - Régler le minimum sur les robinets gaz de sécurité des brûleurs (voir page. 20).

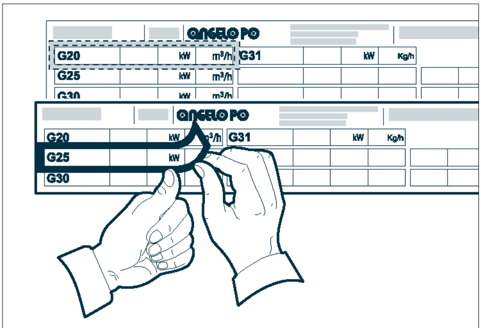


IDM-39610801300.tif

5 - Enlever l'adhésif collé sur la plaque d'identification et appliquer le nouveau pour mettre en évidence le gaz utilisé.

Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.



IDM-3960200250.tif

FR

C139617200.fm

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements

2 - Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir p. 19).

3 - Vérifier l'allumage régulier et la combustion du brûleur.

4 - Vérifier le fonctionnement correct du thermocouple de sécurité.

5 - Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

6 - Vérifier que les plaques reportent les indications du gaz relatif au pays d'utilisation.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

RÉGLAGES 8

RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES

Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

RÉGLAGE DU MINIMUM DU ROBINET GAZ DE SÉCURITÉ

Important

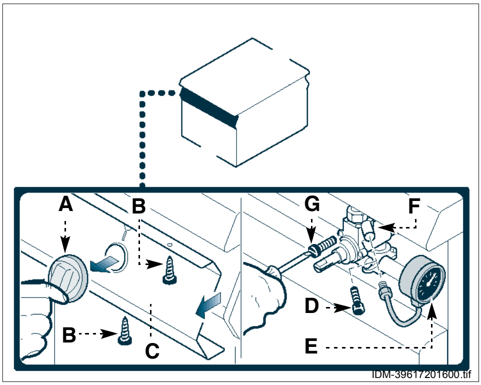
Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page. 19). Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Méthane

Procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.

2 - Enlever la manette **(A)**.



3 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.

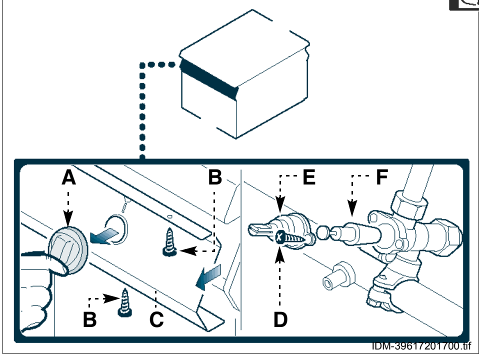
4 - Dévisser la vis **(D)** de la prise de pression.
5 - Raccorder le manomètre **(E)** à la prise de pression **(F)**.
6 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
7 - Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de flamme minimale.
8 - Extraire l'injecteur du minimum **(G)**, le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel) et le visser complètement.
9 - Dévisser lentement l'injecteur **(G)** jusqu'à ce que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).
10 - Vérifier la stabilité de la flamme.
11 - Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
12 - Éteindre le brûleur, fermer le robinet d'alimentation du gaz et débrancher le manomètre.
13 - Remonter le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.

Gaz liquide

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.
4 - Extraire l'injecteur du minimum **(G)**, le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel) et le visser complètement.
5 - Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
6 - Remonter le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.

GRAISSAGE DU ROBINET À GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.
4 - Dévisser les vis **(D)** et extraire la calotte **(E)**.
5 - Extraire le cône **(F)**.
6 - Nettoyer le cône **(F)** et son logement.
7 - Graisser le cône **(F)**, le remettre dans son logement et le tourner plusieurs fois.
8 - Extraire le cône **(F)** pour éliminer la graisse en surplus.
9 - Remonter le cône **(F)**, la calotte **(E)**, le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)**.



FR

REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes. S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation. Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

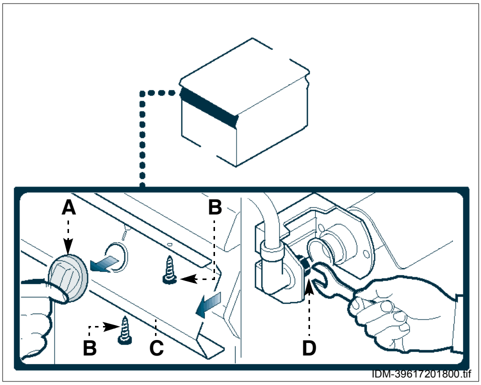
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.

2 - Enlever la manette **(A)**.

3 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.

4 - Dévisser la buse **(D)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).

5 - Remonter le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



REMPLACEMENT DE LA BUSE DE LA VEILLEUSE PILOTE



Pour cette opération, procéder comme suit.

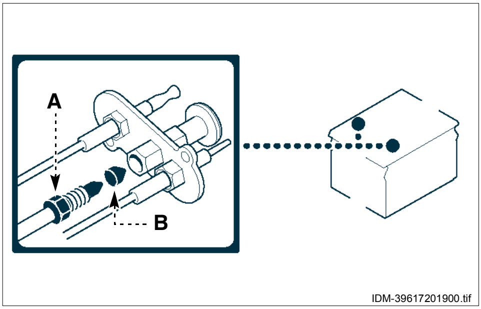
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.

2 - Arriver à la veilleuse pilote par l'ouverture située sous l'appareil.

3 - Dévisser le raccord **(A)**.

4 - Enlever la buse **(B)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).

5 - Revisser le raccord **(A)**.



FR

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

ÍNDICE

ref.	capítulos	pág
	1ª PARTE	
1	INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
2	INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
3	SEGURIDAD	6
4	USO Y FUNCIONAMIENTO	7
5	MANTENIMIENTO	9
6	AVERÍAS	13
	2ª PARTE	
7	DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	14
8	REGULACIONES	20
9	SUSTITUCIÓN DE PIEZAS	21
	ANEXOS	I÷V

ÍNDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 6
Aire primario quemador de plano, regulación, 5
Alimentación, transformación, 19
Aparato, limpieza, 9
Asistencia, modalidad para requerir, 3
Averías, localización, 13

B Búsqueda de averías, 13

C Conexión eléctrica, 18
Consejos para el uso, 8
Control de la presión del gas, 12

D Datos técnicos, 4
Descripción de los mandos, 7
Descripción general del equipo, 4
Desembalaje y embalaje, 14
Desguace del equipo, 22
Desplazamiento e instalación, recomendaciones para el, 14
Desplazamiento y elevación, 15
Dispositivos de seguridad, 4
Dotación de accesorios, 5

E Elevación y desplazamiento, 15
Embalaje y desembalaje, 14
Encendido y apagado del quemador, 8
Engrasar del grifo gas, 21
Enlace gas, 18
Equipo y fabricante, identificación, 3
Equipo, descripción general, 4
Equipo, desguace, 22
Equipo, instalación del, 15
Equipo, período prolongado de inactividad del, 8
Equipo, prueba de funcionamiento, 20
Equipos en batería, montaje, 17

F Fabricante y equipo, identificación, 3

G Gas, control de la presión del, 12
Gas, enlace, 18
Grifo gas, engrase del, 21

I Identificación fabricante y equipo, 3
Informaciones previas, 2
Instalación de accesorios, 16
Instalación del equipo, 15
Instalación y desplazamiento, recomendaciones para el, 14

L Limpieza aparato, 9
Limpieza parrilla, 10
Limpieza quemador, 11
Llave con válvula de seguridad gas, regulación mínimo, 20

M Mandos, descripción, 7
Mantenimiento, recomendaciones para efectuar el, 9
Mínimo llave con válvula de seguridad gas, regulación, 20
Modalidad para requerir asistencia, 3
Montaje de equipos en batería, 17

N Nivelación, 16
Normas de seguridad, 6

O Objetivo del manual, 2

P Período prolongado de inactividad del equipo, 8
Presión del gas, control de la, 12
Prueba de funcionamiento del equipo, 20

Q Quemador de plano, regulación aire primario, 5

R Recomendaciones de uso, 7
Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 9
Recomendaciones para efectuar la sustitución de las piezas, 21
Recomendaciones para efectuar las regulaciones, 20
Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 14
Regulación mínimo grifo con válvula de seguridad gas, 20
Regulaciones, recomendaciones para efectuar las, 20

S Seguridad, dispositivos de, 4
Seguridad, normas de, 6
Señalizaciones de seguridad e información, 5
Sustitución inyector quemador, 22
Sustitución inyector testigo piloto, 22
Sustitución piezas, recomendaciones para efectuar la, 21

T Transformación alimentación, 19
Transporte, 14

U Uso, consejos para el, 8
Uso, recomendaciones de, 7

V Ventilación del ambiente, 16

ES

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.

1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento,transporte,instalación,mantenimiento, reparación y desguace del equipo.
Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

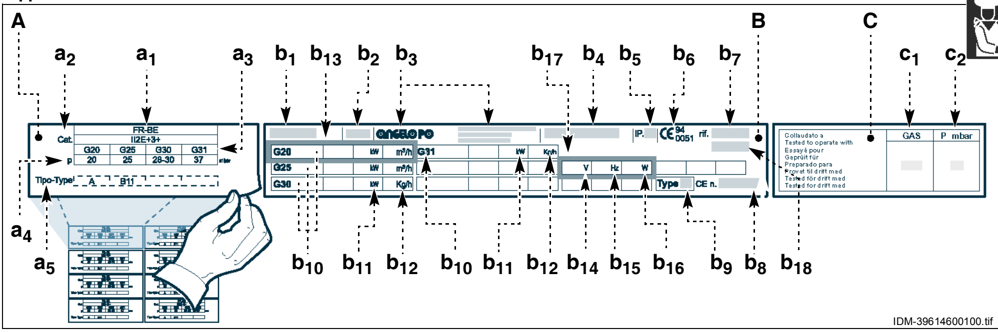
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Placa complementaria
a_1) País de uso
a_2) Categoría del equipo
a_3) Tipo de gas
a_4) Presión del gas
a_5) Tipo de salida humos
B) Placa de identificación
b_1) Modelo del aparato
b_2) Tipo de personalización
b_3) Identificación fabricante
b_4) Número de matrícula
b_5) Índice de protección
b_6) Aprobación CE de conformidad
b_7) Norma de referencia
b_8) Número certificado CE
b_9) Tipo de familia del producto
b_{10}) Tipo de gas
b_{11}) Potencia declarada (kW)
b_{12}) Consumo de gas
b_{13}) Indicador gas prueba de funcionamiento
b_{14}) Tensión (V)
b_{15}) Frecuencia (Hz)
b_{16}) Potencia eléctrica absorbida (W)
b_{17}) Indicador tensión de prueba
b_{18}) Fecha de fabricación
C) Placa gas prueba de funcionamiento
c_1) Tipo de gas
c_2) Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa **(A)** al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo **(A)** = descarga estándar - Tipo B11 = descarga alta).

Si el gas de uso es el mismo usado por el fabricante para la prueba de funcionamiento es necesario extraer la placa **(C)** y fijar el indicador B13 en la placa de identificación, en correspondencia con los datos del gas de uso.



IDM-39614600100.tif

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La parrilla cerámica, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para cocer alimentos mediante contacto directo con la parrilla misma, en el sector de la restauración profesional.

El aparato está equipado con una línea de dos frentes para permitir su instalación en el centro del local.

Órganos principales

A)Parrilla de cocción: realizada en fundición.

B)Bastidor de protección contra las salpicaduras: para proteger contra las salpicaduras propias de la cocción

C)Rejilla hogar: para sostener los azulejos.

D)Azulejos: realizados en piedra cerámica.

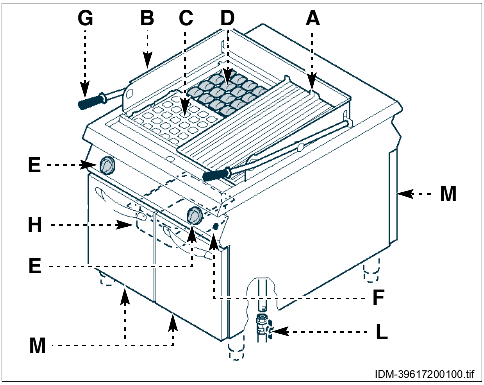
E)Mando del quemador: para regular la alimentación de gas al quemador

F)Botón de encendido: para encender el quemador.

G)Palancas de regulación parrilla: permiten disponer la parrilla de cocción en una de las tres inclinaciones preestablecidas.

H)Cubeta de recogida: en ella se acumulan los residuos derivados de la cocción

L)Enlace de alimentación gas: para conectar la alimentación del gas



M)Portezuelas: para obtener acceso a los compartimientos

DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

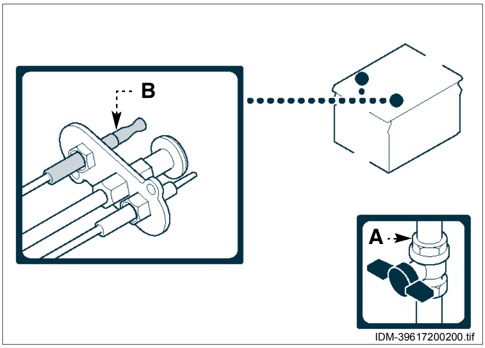
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Grifo alimentación gas: para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas

B)Termopar de seguridad: bloquea la alimentación del gas al apagarse la llama

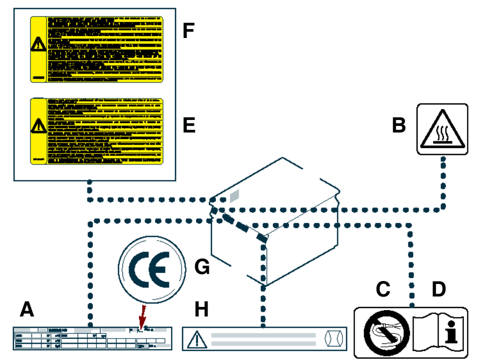


Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.



IDM-39617200300.tif

A)Placa de identificación fabricante y aparato.

B)Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

C)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

E)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

F)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.

G)Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

H)Peligro genérico: utilizar sólo azulejos cerámicos suministrados por el fabricante.

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:

A)Cepillo

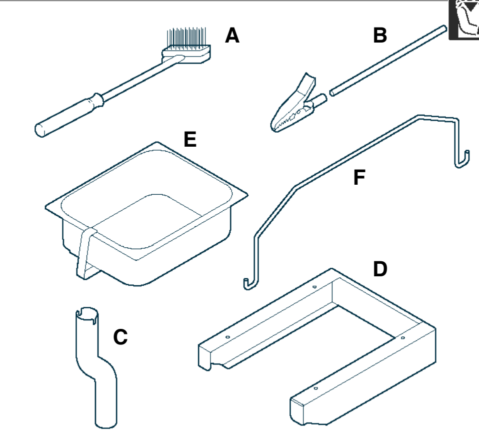
B)"Kit" encendido manual testigo piloto

C)Alargador de evacuación residuos

D)Soporte cubeta

E)Cubeta de recogida

F)Manija de elevación rejilla



IDM-39616500400.tif

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

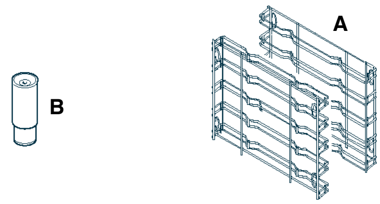
A)Kit estructura porta bandejas

B)Pies de apoyo

C)"Kit" transformación gas

D)Kit de integración para aparatos en batería

E)Kit de encendido piezoeléctrico con encendedor de batería



IDM-39617200400.tif

SEGURIDAD 3

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.
Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

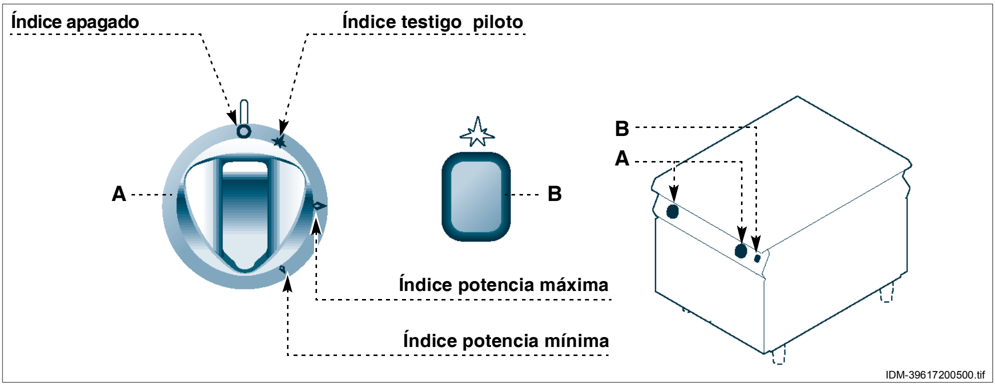
Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A) Mando quemador: para encender, apagar y regular el respectivo quemador y testigo piloto

B) Botón de encendido: para encender el testigo piloto de los quemadores.



ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR

Encendido

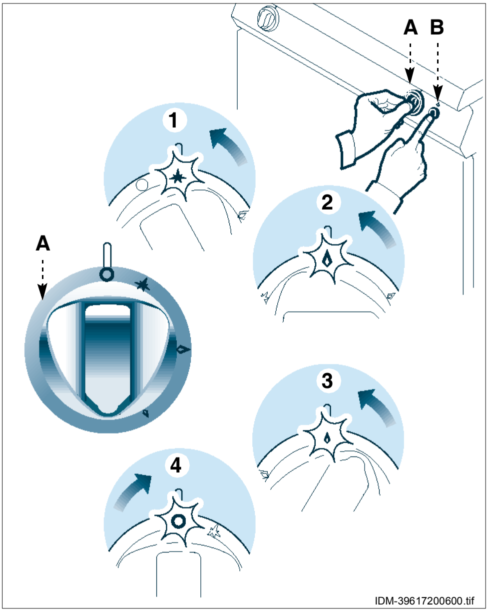
1 - Abrir el grifo de alimentación del gas.

2 - Presionar y hacer girar el mando **(A)** en sentido antihorario (pos. 1) manteniendo simultáneamente presionado el botón **(B)** para encender el piloto.

3 - Mantener presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termopar.

4 - Para encender el quemador, girar el mando **(A)** en sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. 2).

5 - Girar gradualmente el pomo **(A)** en sentido antihorario para regular la potencia de la llama en valor mínimo (pos. 3).



Apagado

6 - Para apagar el quemador, girar el mando **(A)** en el sentido de las agujas del reloj (pos. 1).

El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.

7 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando **(A)** en el sentido de las agujas del reloj (pos. 4).

8 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.

2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.

4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.

5 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

ES

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– Utilice el aparato sólo para la cocción de alimentos en contacto directo con la parrilla.
– Durante el uso disponga la inclinación más adecuada de la parrilla para facilitar el escurrimiento de los residuos de cocción hacia la cubeta de recogida.
– Durante el uso llene ligeramente con agua la cubeta de recogida a fin de facilitar las sucesivas operaciones de limpieza de la cubeta misma.
– Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
– La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.

Precaución - advertencia

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

– La parrilla (véase pág. 10).
– El quemador (véase pág. 11).
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 9).

Cada 100 horas de servicio, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

– Controlar presión gas y hermeticidad del sistema
– Controlar la eficacia del termopar de seguridad
– Engrasar el grifo del gas (véase pág. 21)
– Limpieza quemador (véase pág. 11).
– Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.
3 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.

Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

4 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
5 - Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
6 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
7 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
8 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

Precaución - advertencia

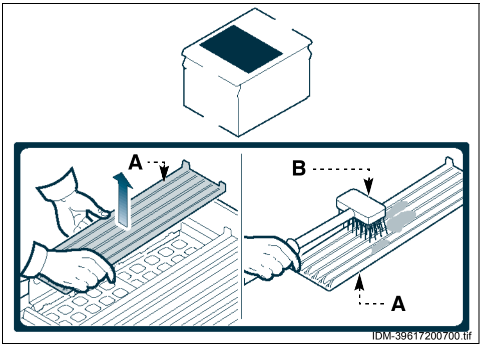
Efectuar una adecuada limpieza de la parrilla, utilizando para ello el material disponible bajo pedido.

Importante

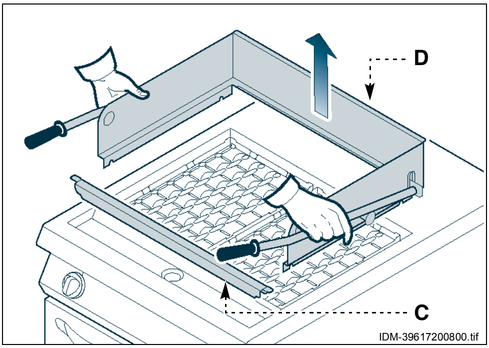
La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Apagar y dejar enfriar el aparato.
2 - Retirar la rejilla **(A)**.
3 - Para retirar los residuos de cocción de la parrilla **(A)** podrá utilizarse el cepillo **(B)** que se suministra adjunto.
4 - Aplicar en la parrilla **(A)** un adecuado producto desengrasante y esperar algunos minutos para que surta efecto.
5 - Limpiar cuidadosamente la parrilla con una esponja, enjuagar abundantemente y secar.



6 - Desmontar el soporte de la rejilla **(C)**.
7 - Desmontar y limpiar el bastidor de protección contra salpicaduras **(D)**.



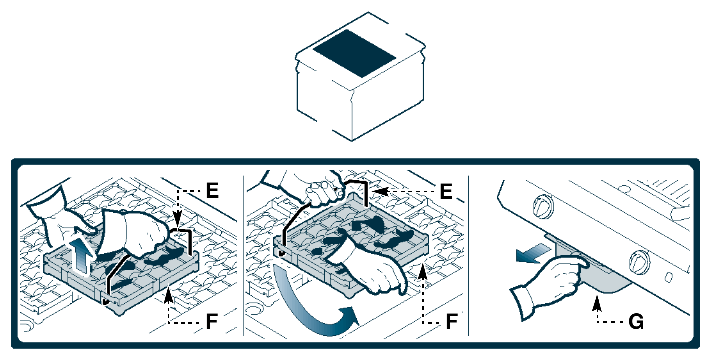
ES

8 - Utilizar la manija **(E)**, suministrada adjunta, para elevar e invertir la rejilla hogar **(F)**.
Esta operación debe efectuarse diariamente a fin de mantener limpios los azulejos, evitando incrustaciones provocadas por las llamas de los quemadores.
9 - Retirar, vaciar y limpiar la cubeta de recogida **(G)**.

Importante

No derramar el contenido de la cubeta en el ambiente. Su eliminación deberá efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en el país de uso.

10 - Restablecer las condiciones iniciales, una vez concluida la operación.



IDM-39617200900.tif

LIMPIEZA QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1 - Retirar la parrilla, el bastidor de protección contra salpicaduras y la rejilla hogar (véase pág. 10)
2 - Levantar y extraiga el quemador **(A)**.
3 - Limpiar esmeradamente el quemador **(A)** y verificar que sus agujeros no estén obstruidos.

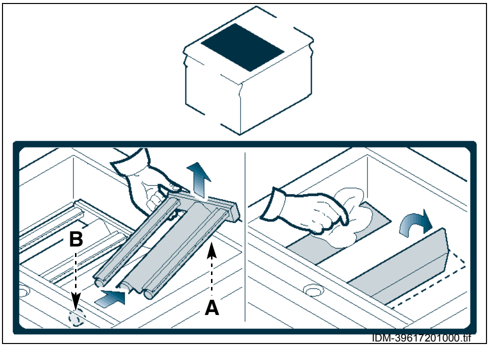
Precaución - advertencia

Limpiar los agujeros del quemador sin ensancharlos ni obstruirlos, ya que ello provocaría malfuncionamiento del quemador mismo.

4 - Limpiar las partes internas del aparato, procediendo de manera que las impurezas sean conducidas a la cubeta de recogida.

Precaución - advertencia

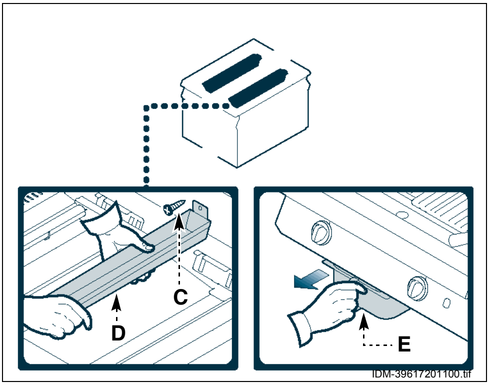
Verificar que el casquillo (B) de acoplamiento del quemador (A) no esté obstruido.



IDM-39617201000.tif

ES

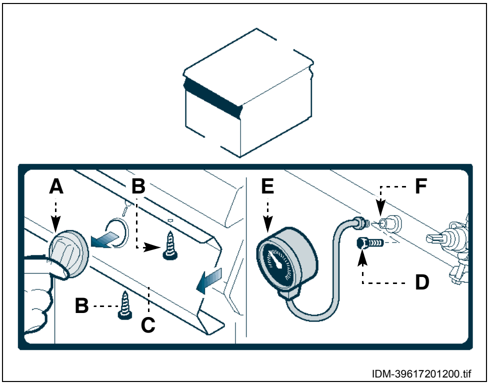
5 - Desenroscar los tornillos **(C)**, desmontar la cubeta **(D)** y proceder a vaciarla y limpiarla.
6 - Retirar, vaciar y limpiar la cubeta de recogida **(E)**.
7 - Restablecer las condiciones iniciales, una vez concluida la operación.



CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.
4 - Desenroscar el tornillo **(D)** de la toma de presión.
5 - Conectar el manómetro **(E)** a la toma de presión **(F)**.
6 - Volver a abrir la llave de alimentación del gas.
7 - Encender el quemador, disponer el mando en posición de llama máxima (véase pág. 8) y verificar que la presión indicada sea conforme con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).
8 - Apagar el quemador, cerrar la llave de alimentación gas y desconectar el manómetro.
9 - Restablecer las condiciones iniciales, una vez concluida la operación.



BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.
Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas	Fuga ocasional debida al apagado de la llama	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local
El testigo piloto no se enciende	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido. Encender manualmente con la llama libre **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad	Insistir con la operación de encendido
El testigo piloto no se mantiene encendido	El termopar no se ha calentado suficientemente	Insistir con la operación de encendido
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación	**Importante** Contactar el servicio de asistencia.
Dificultad para girar el mando de control del quemador	Malfuncionamiento de la válvula gas.	**Importante** Contactar el servicio de asistencia.

ES

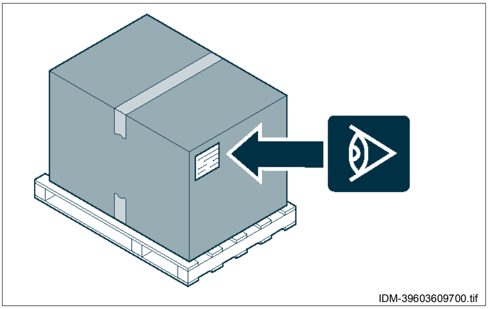
RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

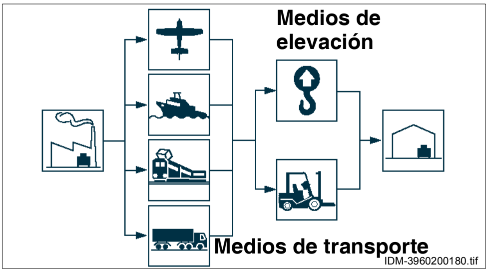
EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.

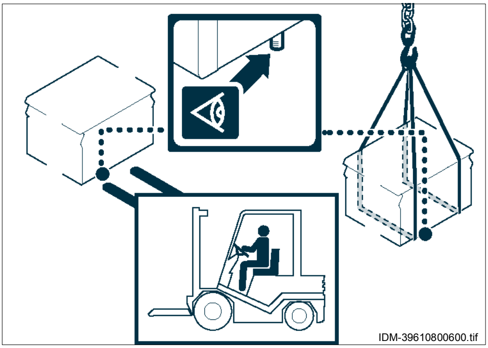


TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

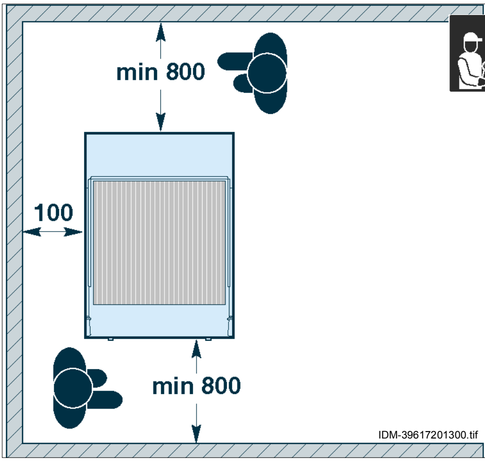


El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

Importante

Proceder con cautela al introducir el equipo de elevación a fin de no dañar el tubo de alimentación del gas.

INSTALACIÓN DEL EQUIPO



Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

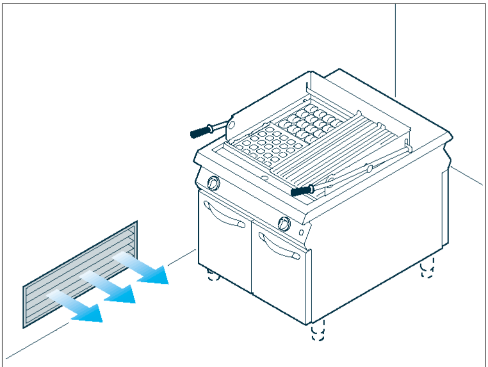
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

Si la pared no resiste temperaturas de 150 se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 100 mm de la misma.

Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

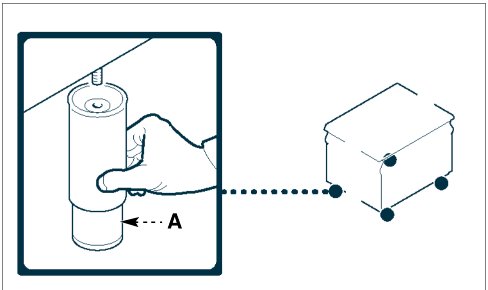
El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



IDM-39617201400.tif

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

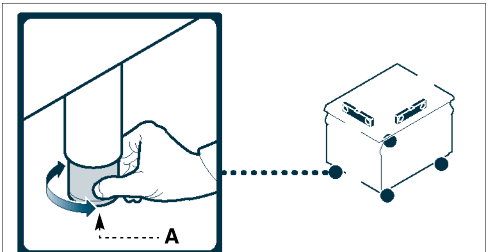
Enroscar los pies de apoyo **(A)** en los puntos de conexión de la estructura.



IDM-39610802700.tif

NIVELACIÓN

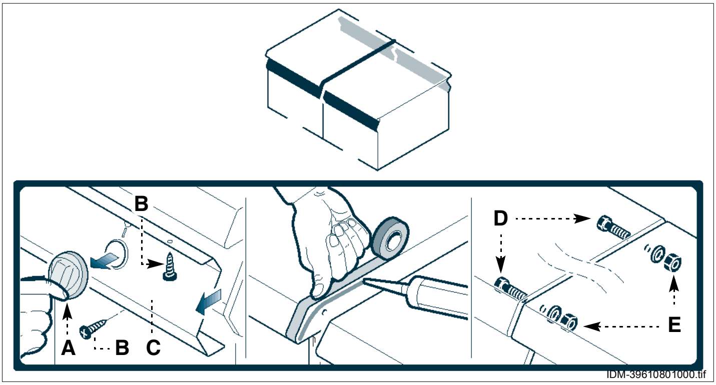
Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



IDM-39610800800.tif

MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

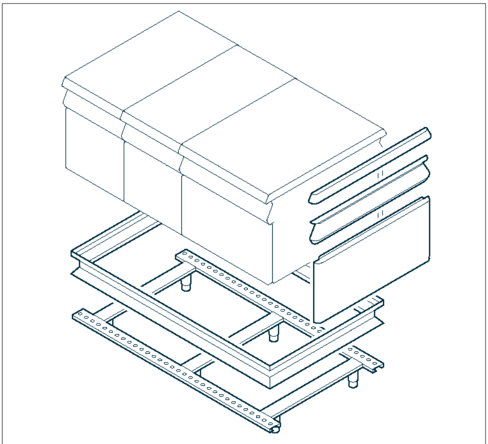


IDM-39610801000.tif

1 - Retirar el mando **(A)**.
2 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar los paneles de mando **(C)**.
3 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
4 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
5 - Aproximar los aparatos.
6 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.
7 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
8 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando **(C)** y los mandos **(A)**.



Para los aparatos en batería se encuentra disponible, bajo pedido, un kit de preparación que comprende el bastidor de apoyo y algunos perfiles de acabado.


IDM-39610801100.tif

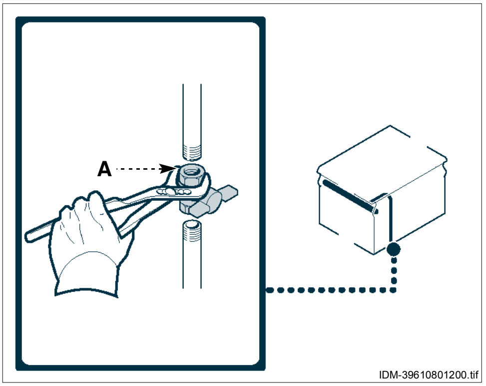
ES

ENLACE GAS

Importante

El personal autorizado para ejecutar esta operación debe poseer capacidad y haber adquirido experiencia efectiva en el sector específico; la conexión deberá ejecutarse respetando rigurosamente todos los requisitos establecidos por las normativas vigentes. Una vez efectuada la conexión, antes de poner en funcionamiento el aparato se deberá efectuar un control general a fin de constatar la ausencia de fugas de gas.

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)**, a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.



IDM-39610801200.tif

Importante

El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

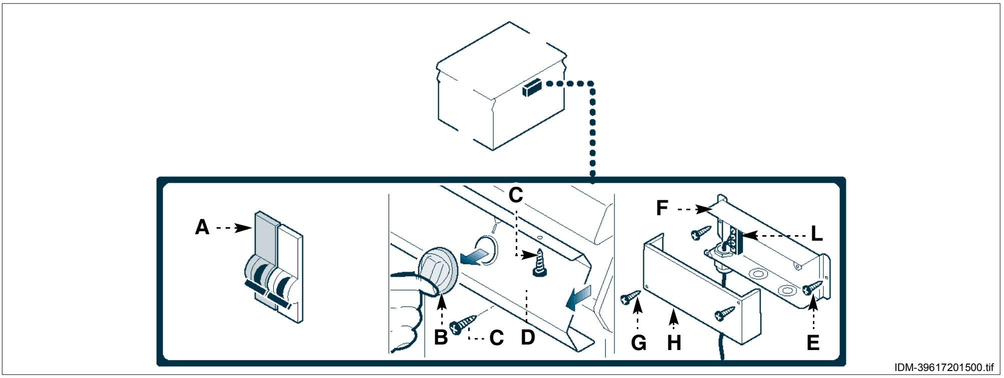
El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 230V/1N.

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.



IDM-39617201500.tif

2 - Retirar el mando **(B)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.
4 - Desenroscar los tornillos **(E)** y desmontar la caja eléctrica **(F)**.
5 - Desenroscar los tornillos **(G)** y desmontar la tapa **(H)**.
6 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(L)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual. Utilizar un cable flexible de características no inferiores a las del tipo H07RN-F y con temperatura de utilización de al menos 80 °C.

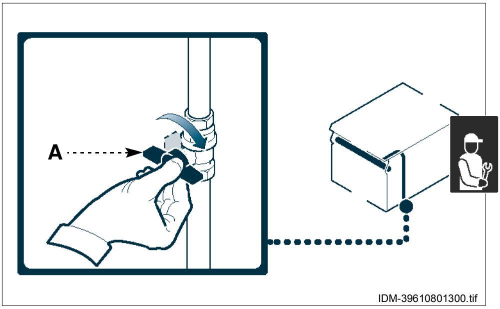
Importante

Durante las operaciones de enlace se deberá prestar especial atención a la conexión de los cables de neutro y de tierra ya que, en caso de no ser correctamente efectuada, el quemador no se encenderá.

7 - Una vez concluida la operación, reinstalar la tapa **(H)**, la caja eléctrica **(F)** y el panel de mandos **(D)**.

TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN

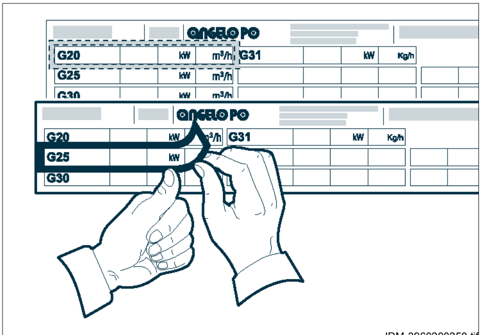
El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación.
Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.



IDM-39610801300.tif

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas **(A)**.
2 - Cambiar el inyector del quemador (véase pág. 22).
3 - Cambiar el inyector del testigo piloto (véase pág. 22).
4 - Disponer en el mínimo el grifo con válvula de seguridad gas (véase pág. 20).

5 - Retirar el adhesivo presente en la placa de identificación y fijar el nuevo adhesivo relativo al tipo de gas a utilizar.



IDM-3960200250.tif

Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.

C139617200.fm

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas y controlar la hermeticidad de las conexiones.

2 - Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 19).

3 - Controlar el correcto encendido y combustión del quemador.

4 - Controlar el perfecto funcionamiento del termopar de seguridad.

5 - Controlar que no haya pérdidas de gas.

6 - Controlar que las placas presenten las indicaciones del gas utilizado en el país de instalación del equipo.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

Importante

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y, de ser necesario, informar oportunamente tanto al personal encargado como a los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que, una vez activados, determinan potenciales situaciones de peligro, con perjuicio para la seguridad y la salud de las personas.

REGULACIÓN MÍNIMO GRIFO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD GAS

Importante

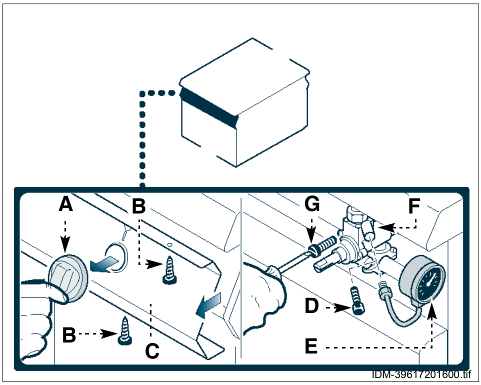
Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 19). Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Metano

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.

2 - Retirar el mando **(A)**.



3 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.

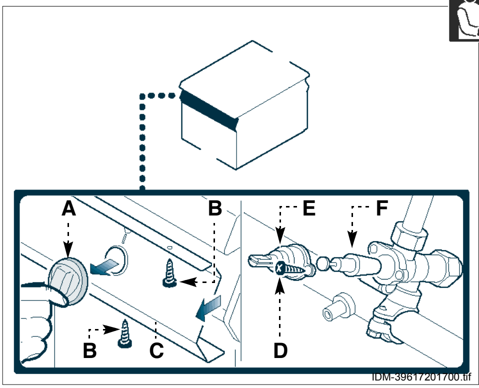
4 - Desenroscar el tornillo **(D)** de la toma de presión.
5 - Conectar el manómetro **(E)** a la toma de presión **(F)**.
6 - Volver a abrir la llave de alimentación del gas.
7 - Encender el quemador y disponer el mando en la posición de llama mínima.
8 - Extraer el inyector del mínimo **(G)**, sustituirlo con uno adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla en la última parte del manual) y enroscarlo completamente.
9 - Desenroscar lentamente el inyector **(G)** hasta obtener que la presión indicada coincida con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).
10 - Controlar la estabilidad de la llama.
11 - Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.
12 - Apagar el quemador, cerrar la llave de alimentación gas y desconectar el manómetro.
13 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.

Gas líquido

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.
4 - Extraer el inyector del mínimo **(G)**, sustituirlo con uno adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla en la última parte del manual) y enroscarlo completamente.
5 - Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.
6 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.

ENGRASAR DEL GRIFO GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.
4 - Desenroscar los tornillos **(D)** y extraer el casquete **(E)**.
5 - Extraer el cono **(F)**.
6 - Limpiar el cono **(F)** y también su alojamiento.
7 - Aplicar grasa en el cono **(F)**, volver a instalarlo en su alojamiento, girándolo varias veces.
8 - Extraer el cono **(F)** a fin de eliminar el exceso de grasa.
9 - Montar nuevamente el cono **(F)**, el casquete **(E)**, el tablero de instrumentos **(C)** y los mandos **(A)**.



SUSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

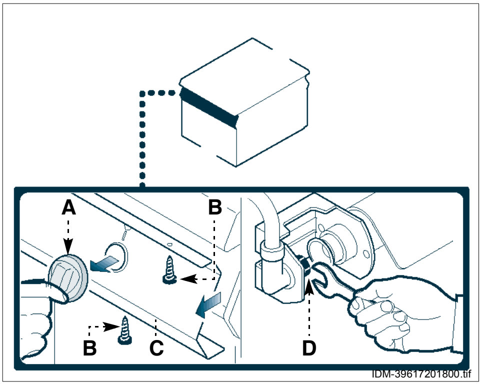
RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y, de ser necesario, informar oportunamente tanto al personal encargado como a los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que, una vez activados, determinan potenciales situaciones de peligro, con perjuicio para la seguridad y la salud de las personas. En caso de que sea necesario sustituir algún componente deteriorado, utilizar exclusivamente recambios originales. Se declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o componentes provocados por el uso de recambios no originales u operaciones extraordinarias que puedan modificar los requisitos de seguridad previstos, sin la autorización del fabricante. Para solicitar componentes nuevos véanse las indicaciones que aparecen en el catálogo de recambios.

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.
4 - Desenroscar el inyector **(D)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.

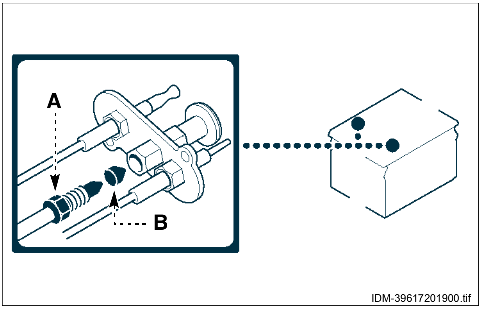


IDM-39617201800.tif

SUSTITUCIÓN INYECTOR TESTIGO PILOTO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Intervenir en el testigo piloto a través de la abertura presente bajo el aparato.
3 - Desenroscar el racor **(A)**.
4 - Extraer el inyector **(B)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Volver a enroscar el racor **(A)**.



IDM-39617201900.tif

DESGUACE DEL EQUIPO

ES

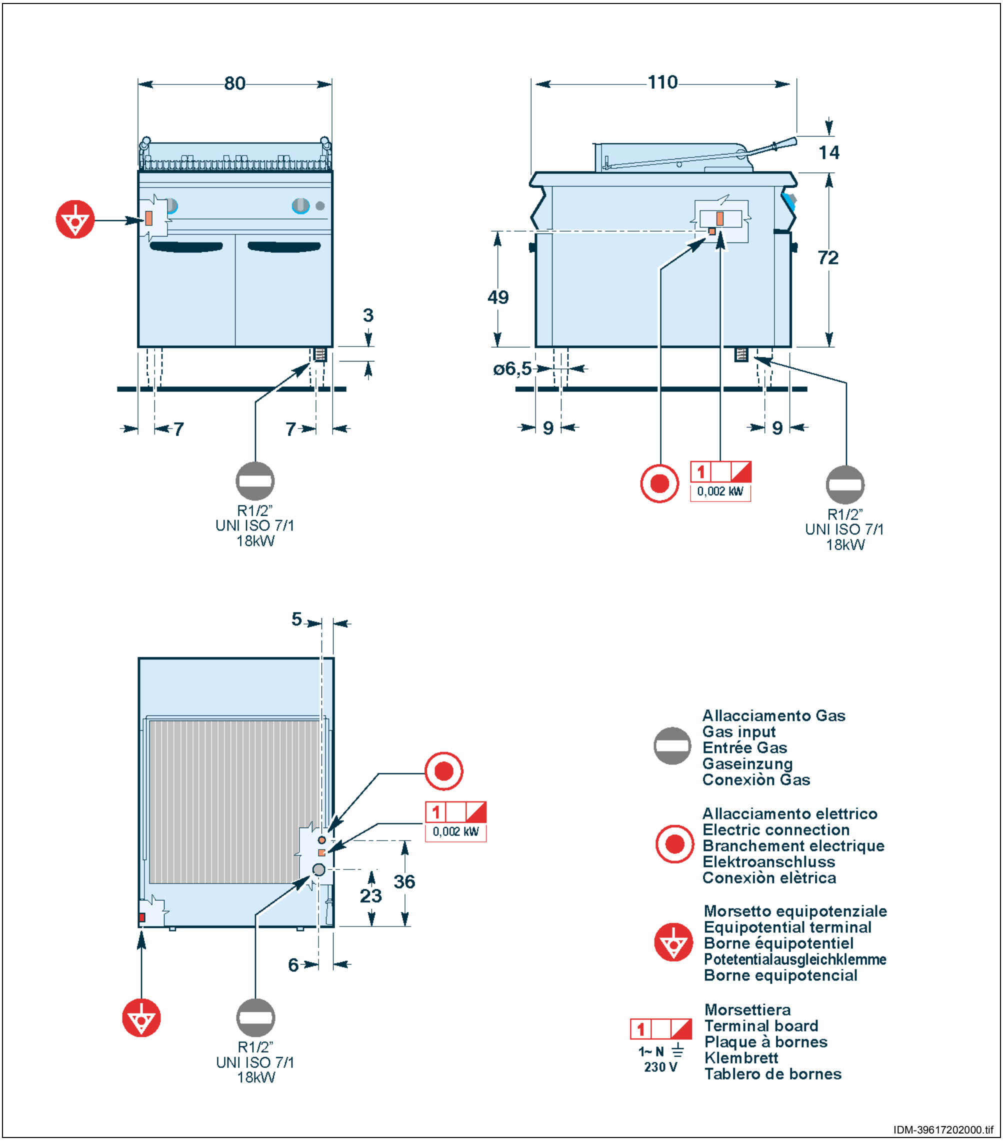
Importante

Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

ALLEGATI - ANNEXES - ANLAGEN - ANNEXES - ANEXOS

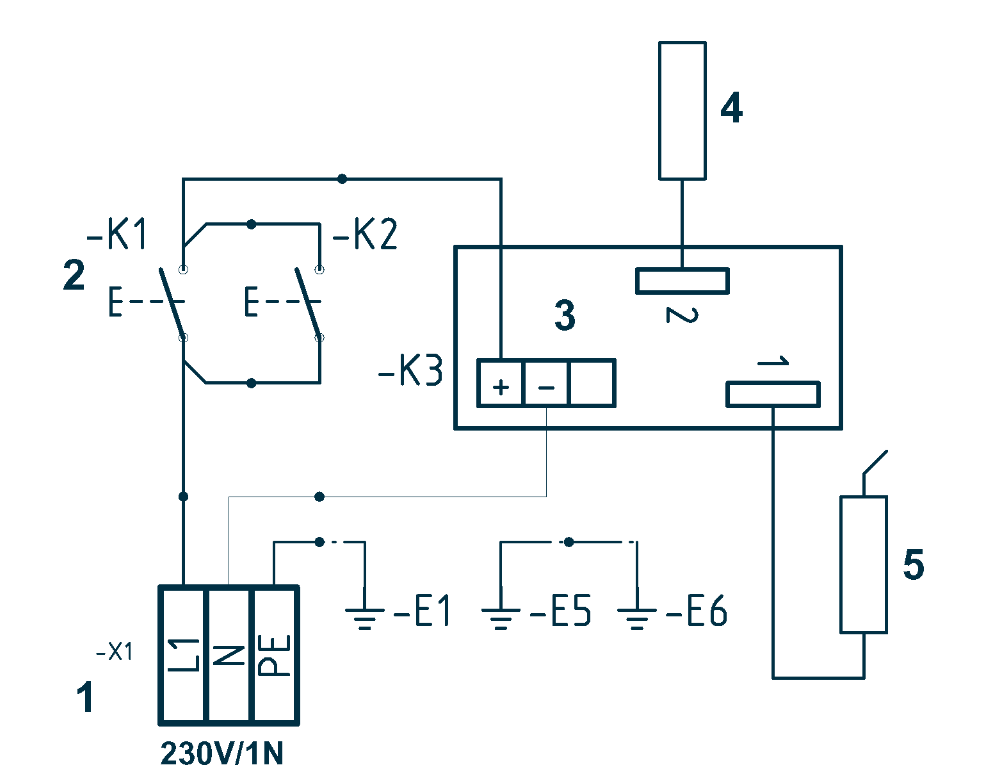
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadores	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas				Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
	9 kW (Min. 4,5 kW)		G20	G25 G25.1	G30	G31	
08WGRV	N. 2	18	1,90 m^3/h	2,22 m^3/h	1,42 Kg/h	1,40 Kg/h	2W / 230V1~N 50/60 Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES



CT39617200.fm

SCHEMA ELETTRICO PIEZO ACCENSIONE - PIEZO-IGNITION ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN PIEZOZÜNDUNG - SCHÉMA ÉLECTRIQUE ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO PIEZOELÉCTRICO ENCENDIDO



IDM-39611001401.tif

1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión
2) Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d’allumage - Botón de encendido
3) Gruppo accensione - Ignition unit - Baugruppe Zündung - Groupe d’allumage - Unidad de encendido
4) Candeletta anteriore - Front plug - Vordere Zündkerze - Bougie avant - Bujía delantera
5) Candeletta posteriore - Rear plug - Hintere Zündkerze - Bougie arrière - Bujía trasera

Tabella iniettori bruciatore - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen
Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectores quemador

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	9	-	135	30	-	4,5	-	110
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	110
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
		G25	25	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
CH	II2H3+	G30/G31	30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
	II2H3B/P	G30/G31	50	9	-	135	30	-	4,5	-	110
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	110
CY	I3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
CZ	II2H3+	G30/G31	30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	9	-	135	30	-	4,5	-	110
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	110
		G25	20	9	-	260	51	-	4,5	4,8	110
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
		G25	25	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
GR	II2H3+	G30/G31	30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	25	9	-	215	51	-	4,5	5,8	125
		G25.1	25	9	-	240	51	-	4,5	6,2	125
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
IT	II2H3+	G30/G31	30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
LU	I2E	G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125

Tabella iniettori bruciatore - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen
Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectores quemador

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
MT	I3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G25	25	9	-	240	51	-	4,5	6,2	125
NO	I3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
PL	II2E3B/P	G30/G31	36	9	-	145	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
PT	II2H3+	G30/G31	30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	230	51	-	4,5	5,2	125

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstell-schraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics - Tabelle der Gas-Eigenschaften
Tableau des caractéristiques du gaz - Tabla características gas

Famiglia Group Familie Famille Familia	Tipo di gas Gas type Gastypen Type de gaz Tipo de gas	Indice Wobbe (MJ/m³) Wobbe index (MJ/m³) Wobbeindex (MJ/m³) Index Wobbe (MJ/m³) Indice Wobbe (MJ/m³)	Potere calorifero inferiore (Hi) Net calorific value (Hi) Unterer Heizwert (Hi) Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Poder calorífico inferior (Hi)			
			Kcal/m³	MJ/m³	Kcal/Kg	MJ/Kg
II	G20	45,67	8127	34,02	-	-
	G25	37,38	6988	29,25	-	-
	G25.1	35,25	6999	29,30	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures - Tabelle der Gasdrücke
Tableau des pressions du gaz - Tabla presiones gas

Paese - Country Land - Pays País	G20 mbar			G25 mbar G25.1 mbar			G30 mbar			G31 mbar			-		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
IT - GB - IE - PT - CH GR - ES - CZ	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45	-	-	-
FR - BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45	-	-	-
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AT - CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
DK - SE - FI - CZ - SI LV - LT - EE - SK	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
HU	25	20	33	25	20	33	30	20	35	30	20	35	-	-	-
CY	-	-	-	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45	-	-	-
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35	-	-	-
PL	20	17,5	25	-	-	-	36	30	50	36	30	50	-	-	-

(1) Pressione nominale - Rated pressure - Nenndruck - Pression nominale - Presión nominal.
(2) Pressione minima - Minimum pressure - Mindestdruck - Pression minimum - Presión mínima.
(3) Pressione massima - Maximum pressure - Höchstdruck - Pression maximum - Presión máxima.